ДЖЕМЫ

конфитюры • пастила

варенье из ягод и фруктов

Готовим вкусно!

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Здесь вы найдете простые рецепты вкуснейших джемов, конфитюров, пастилы, варенья, сиропов и компотов. Любой рецепт вы с легкостью сможете повторить на своей кухне. Книга станет отличным подарком для любителей сладких заготовок. Побалуйте себя и своих близких сладостями, от которых невозможно отказаться!

- Джемы, конфитюры, пастила, варенье из ягод и фруктов. Готовим вкусно!
  -
  - Варенье из яблок
  - Яблочное варенье по-болгарски
  - Прозрачное варенье из яблок
  - Варенье-пятиминутка из яблок
  - Яблоки натуральные
  - Яблочная заготовка для пирогов
  - Яблочное варенье с орехами
  - Яблочное варенье на сковороде
  - Варенье из яблок с апельсинами
  - Варенье из райских яблок
  - Варенье из яблок и киви
  - Варенье из яблок и рябины
  - Сухое яблочное варенье
  - Варенье из яблок, вишен и миндаля
  - Желе яблочное
  - Желе из кожуры и сердцевины яблок
  - Желе из яблок с цедрой
  - Яблочно-облепиховый джем
  - Яблочный джем с имбирем
  - Конфитюр из яблок и абрикосов
  - Конфитюр из слив и яблок
  - Яблочно-лимонный мармелад
  - Повидло из запеченных яблок
  - Яблочное повидло со смородиной
  - Повидло из яблок без сахара
  - Повидло яблочно-черничное
  - Повидло из яблок
  - Пастила из яблок
  - Пастила из яблок без сахара
  - Пюре из яблок, груш и айвы
  - Пюре яблочно-тыквенное

- ○ Яблочное пюре «Вкус детства»
- ○ Пюре яблочно-земляничное
- ○ Сироп из яблок
- ○ Быстрый компот из яблок
- ○ Компот из яблок и вишен
- ○ Компот-ассорти из яблок, слив и груш
- ○ Пряный яблочный компот
- ○ Пюре из яблок, слив и клубники
- ○ Джем из айвы
- ○ Варенье из айвы
- ○ Варенье из айвы с орехами
- ○ Компот из айвы, персиков и винограда
- ○ Компот из айвы с грушами
- ○ Желе из айвы
- ○ Цукаты из айвы
- ○ Сироп из айвы
- ○ Прозрачное грушевое варенье
- ○ Варенье из груш с лимоном
- ○ Грушевое варенье с персиками
- ○ Варенье из груш с маком
- ○ Классическое варенье из груш
- ○ Джем из груш
- ○ Компот из груш на зиму
- ○ Компот грушево-сливовый
- ○ Абрикосовое варенье
- ○ «Царское» варенье из абрикосов
- ○ Варенье из абрикосов с апельсинами
- ○ Абрикосовое варенье с миндалем
- ○ Абрикосовое варенье с «Амаретто»
- ○ Варенье из абрикосов с какао
- ○ Абрикосы в яблочном пюре
- ○ Абрикосовый джем
- ○ Конфитюр из абрикосов
- ○ Пюре из абрикосов
- ○ Пюре абрикосово-яблочное
- ○ Компот из абрикосов
- ○ Компот из абрикосов и вишен
- ○ Абрикосовый компот с косточками
- ○ Компот из абрикосов с медом
- ○ Классическое варенье из персиков
- ○ Варенье из персиков с лимоном
- ○ Варенье из персиков с корицей
- ○ Варенье из персиков с апельсинами
- ○ Варенье из нектаринов и слив

- Варенье из персиков и нектаринов
- Джем из персиков и слив
- Персики в ванильном сиропе
- Персики в вине
- Пюре из персиков
- Компот из персиков и слив
- Варенье из слив с косточками
- Варенье из желтых слив
- Сливовое варенье с лимоном
- «Пьяные сливы»
- Классическое сливовое варенье
- Сливовое варенье в духовке
- Конфитюр «Три вкуса»
- Мармелад из слив с цедрой
- Сливово-яблочный мармелад
- Повидло сливовое
- Повидло сливовое без сахара
- Пастила из слив
- Компот из слив
- Быстрый компот из слив и вишен
- Компот из слив и ежевики на зиму
- Варенье из вишен с бадьяном
- Вишневое варенье без косточек
- Вишневое варенье с малиной
- Шоколадно-вишневое варенье
- Джем из вишен с крыжовником
- Вишневый джем с «Амаретто»
- Компот из вишен и смородины
- Компот вишневый без сахара
- Компот из вишен
- Мармелад из вишен
- Желе из вишен
- Вишневый сироп
- Варенье из черешни
- Варенье из черешни с апельсинами
- Янтарное варенье из белой черешни
- Компот из черешни
- Компот из черешни и клубники
- Конфитюр из черешни
- Черешня натуральная с сахаром
- Варенье из смородины без сахара
- Варенье из черной смородины
- Варенье из красной смородины
- Варенье из красной и белой смородины

- ○ Варенье «Две смородины» на меду
- ○ Желе из красной смородины
- ○ Желе из черной смородины
- ○ Джем из черной смородины
- ○ Джем из смородины и малины
- ○ Джем из смородины и клубники
- ○ Черная смородина с сахаром
- ○ Смородина в клубничном соке
- ○ Мармелад из красной смородины
- ○ Мармелад из смородины и крыжовника
- ○ Пастила из смородины и малины
- ○ Сироп из смородины
- ○ Компот из черной смородины
- ○ Компот из красной смородины
- ○ Классическое клубничное варенье
- ○ Клубничное варенье с шоколадом
- ○ Сухое клубничное варенье
- ○ Джем из клубники и смородины
- ○ Густой джем из клубники
- ○ Мармелад из клубники и земляники
- ○ Клубника в собственном соку
- ○ Клубничный сироп
- ○ Земляника в собственном соку
- ○ Земляника в соке красной смородины
- ○ Классическое земляничное варенье
- ○ Малиновое варенье
- ○ Малиновое варенье с ванилью
- ○ Варенье из малины и голубики
- ○ Малиновое варенье-пятиминутка
- ○ Малиновое варенье с орехами
- ○ Малиновый джем с лимоном
- ○ Конфитюр из малины
- ○ Желе из малины холодным способом
- ○ Желе из малины
- ○ Ягодный джем по-итальянски
- ○ Малиновая пастила
- ○ Повидло из малины и яблок
- ○ Сироп из малины
- ○ Компот из малины быстрый
- ○ Компот из малины без стерилизации
- ○ Варенье из ежевики
- ○ Варенье из ежевики по-киевски
- ○ Джем из ежевики
- ○ Джем из ежевики с яблоками

- Конфитюр из ежевики
- Компот из ежевики
- Сироп из ежевики
- Душистое варенье из крыжовника
- Сырое варенье из крыжовника
- Варенье из крыжовника и смородины
- Конфитюр из крыжовника
- Конфитюр «Изумрудный»
- Желе из крыжовника
- Мармелад из крыжовника
- Пряное варенье из мандаринов
- Варенье из апельсиновых корок
- Конфитюр из апельсинов с цедрой
- Грейпфрутовое варенье
- Грейпфрутовый конфитюр
- Янтарное варенье из лимонов
- Лимонный джем
- Мармелад из винограда
- Варенье из кишмиша
- Пряное виноградное варенье
- Мед из винограда (бекмес)
- Компот из винограда гроздьями
- Компот из винограда с лимоном
- Варенье из дыни
- Варенье из дыни с лимоном
- Варенье из арбузных корок
- Конфитюр из арбуза
- Варенье из облепихи
- Пастила из облепихи
- Джем из облепихи
- Компот «Витаминная бомба»
- Компот из облепихи
- Пюре из облепихи
- Сироп из облепихи
- Варенье из барбариса
- Засахаренный барбарис
- Варенье из красной рябины
- Варенье из черноплодной рябины
- Джем из черноплодной рябины
- Повидло-ассорти с рябиной
- Компот из рябины
- Варенье из клюквы
- Варенье из клюквы в один прием
- Варенье из клюквы на меду

- Варенье из клюквы, яблок и орехов
- Мармелад из клюквы
- Клюква в сахарной пудре
- Варенье из брусники на меду
- Варенье из брусники с пряностями
- Варенье из брусники, яблок и груш
- Джем из брусники
- Брусника в сиропе
- Повидло брусничное
- Брусничное желе
- Компот из брусники
- Варенье из черники
- Чернично-медовое варенье
- Черничное диетическое варенье
- Варенье из черники с пряностями
- Черника в собственном соку
- Черничный джем
- Джем чернично-клюквенный
- Повидло чернично-брусничное
- Мармелад из черники
- Компот из черники
- Компот из черники без стерилизации
- Варенье из голубики
- Голубика натуральная
- Пастила из голубики
- Желе из голубики
- Голубика в сахаре
- Компот из голубики на зиму
- Сырое варенье из шиповника
- Варенье из плодов шиповника
- Варенье из шиповника и клюквы
- Джем из шиповника
- Компот из шиповника
- Компот с шиповником и яблоками
- Сироп из шиповника
- Варенье из терна
- Варенье из калины
- Калиновое желе
- Желе из калины и яблок
- Калина в сахарном сиропе
- Сироп из калины
- Варенье из киви и лимонов
- Варенье из розовых лепестков
- Варенье из инжира

- Имбирный джем

Джемы, конфитюры, пастила, варенье из ягод и фруктов. Готовим вкусно!
Составитель Сластенова Наталья

Никакая часть данного издания не может быть скопирована или воспроизведена в любой форме без письменного разрешения издательства

© DepositPhotos.com / ld1976, al1962, Shlapak_Liliya, обложка, 2016

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2016

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2016

© ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2016

Варенье из яблок

1 кг яблок, 1,2 кг сахара, 500 мл воды

Яблоки перебрать, вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину с семенами, нарезать тонкими дольками и бланшировать в кипящей воде 3–8 минут. Затем яблоки опустить в ледяную воду. Воду, в которой бланшировались яблоки, можно использовать для приготовления сиропа: половину всего количества сахара растворить в 250 мл воды и довести до кипения. Яблоки опустить в горячий сироп, варить 2–3 часа на слабом огне, затем довести до кипения, прокипятить 5–7 минут и выдержать 6–8 часов. Повторно варить 5–7 минут (начиная с момента закипания). Во время выстаивания после второй варки добавить к яблокам сироп, приготовленный из оставшейся части сахара, растворенного в 250 мл воды. Варенье готовить в 5–6 приемов. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки и закатать.

Яблочное варенье по-болгарски

1 кг яблок, 1 кг сахара, 400 мл воды, 2–3 г лимонной кислоты, 10 г ванильного сахара, цедра 1–2 лимонов

Приготовить сахарный сироп и уварить до образования густых капель. Очищенные от кожицы и семян яблоки нарезать мелкими кубиками и опустить в сироп. Варить 30 минут. Перед окончанием варки добавить лимонную цедру, лимонную кислоту и ванильный сахар. Чем гуще варенье, тем лучше. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки и закатать.

Прозрачное варенье из яблок

2 кг яблок кисло – сладких сортов, 1,5 кг сахара

Яблоки вымыть, вырезать сердцевину и нарезать дольками толщиной 1–2 см. Для приготовления варенья взять широкую кастрюлю или таз. Выложить дольки яблок слоями в кастрюлю, пересыпая их сахаром, чтобы выделился сок. Оставить на 8 часов при комнатной температуре. Емкость с яблоками поставить на плиту и кипятить 5 минут на среднем огне (не перемешивать). Затем снять кастрюлю с огня, накрыть крышкой и оставить еще на 10–12 часов. Повторить эту процедуру еще 2 раза – вечером и на следующее утро. Через 10–12 часов поставить емкость с вареньем на огонь и кипятить дольки 15 минут. Яблоки не перемешивать! Горячее варенье разложить в стерилизованные банки и закатать. Варенье лучше всего хранить в темном прохладном месте, так оно не потеряет своих вкусовых качеств.

Варенье-пятиминутка из яблок

1 кг яблок, 150 г сахара

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать небольшими кусочками и засыпать сахаром. Оставить на 1–2 часа, периодически перемешивая. Когда выделится сок, поставить на слабый огонь и довести до кипения, непрерывно помешивая, чтобы варенье не пригорало. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки и закатать. Перевернуть крышками вниз до полного остывания.

Яблоки натуральные

Спелые яблоки вымыть, высушить, снять кожицу, удалить сердцевину и нарезать дольками. Нарезанные дольки бланшировать 3–5 минут в воде при температуре 85–90 ˚С, сразу остудить в холодной воде. Дольки яблок разложить в сухие чистые банки, залить горячей водой (температура 80 ˚С), накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 60–70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для пол-литровых банок – 10 минут, для литровых – 15, для трехлитровых – 25 минут. По окончании обработки банки закатать, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Яблочная заготовка для пирогов

1 кг яблок, 200 г сахара, 50 мл воды

Нарезанные яблоки плотно уложить в литровую банку, пересыпая их сахаром. Затем залить содержимое горячей водой, поставить банки в кастрюлю с теплой водой и пастеризовать при температуре 85 °С в течение 20 минут.

Яблочное варенье с орехами

1 кг яблок, 150 г очищенных грецких орехов, 180 г сахара, 50 мл воды, 1 лимон, 2 лавровых листа, 3 горошины черного перца

Яблоки нарезать мелкими дольками, залить водой, добавить немного лимонного сока и несколько долек лимона, сахар, лавровый лист и, не перемешивая, варить на слабом огне 10 минут. Затем вынуть лимон и лавровый лист, добавить измельченные грецкие орехи и варить еще 15 минут. В конце по желанию можно добавить перец. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки и закатать.

Яблочное варенье на сковороде

1 кг яблок, 0,5 кг сахара

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, вырезать сердцевину и нарезать мелкими кубиками. Подготовленные яблоки выложить на сковородку, добавить сахар, тщательно перемешать и поставить на средний огонь. Через несколько минут яблоки начнут выделять сок. Готовить варенье 15 минут, постоянно помешивая. По вкусу варенье должно напоминать запеченные яблоки. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки и закатать. Хранить в прохладном месте.

Варенье из яблок с апельсинами

2 кг яблок, 2 апельсина, 1 кг сахара

Яблоки вымыть, вырезать сердцевину, нарезать кубиками, у апельсинов удалить косточки и с кожурой натереть на терке. Все перемешать, засыпать сахаром, дать настояться несколько часов. Довести до кипения, варить 5 минут, остудить. Повторить 3 раза. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки и закатать.

Варенье из райских яблок

1 кг райских яблок, 0,5 кг сахара, 200 мл воды

Из воды и сахара приготовить сироп, залить им вымытые райские яблоки и довести до кипения. Дать варенью настояться от 6 до 12 часов. Повторить 3 раза. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки и закатать.

Варенье из яблок и киви

2 кг яблок, 1 кг киви, 1 кг сахара, сок 1 лимона, 200 мл воды

Яблоки вымыть, очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать небольшими дольками. Киви очистить и измельчить. Переложить фрукты в глубокую емкость для варки, полить соком лимона. Всыпать сахар, добавить воду и оставить на час. Затем поставить фрукты на огонь, довести до кипения и варить 25–30 минут. Дать варенью остыть до комнатной температуры, а затем снова прокипятить. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки и закатать.

Варенье из яблок и рябины

1 кг яблок сладких сортов, 100 г черноплодной рябины, 750 г сахара, 300 мл воды

Яблоки очистить и нарезать дольками. Рябину тщательно вымыть и освободить ягоды от щитков. В зависимости от плотности мякоти яблоки бланшировать в кипящей воде 3—15 минут. Подготовленные яблоки и рябину положить в кипящий сироп, прокипятить 3–5 минут и отставить на 6–8 часов. Повторить 2–3 раза. Последний раз варить варенье до готовности, затем разложить в стерилизованные банки и закатать.

Сухое яблочное варенье

1 кг яблок, 300 г сахара, 15 г молотой корицы, 1 ч. л. лимонной кислоты

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать тонкими дольками. Плотно уложить нарезанные яблоки на противень, посыпать их корицей, лимонной кислотой и сахаром, тщательно перемешать. Поставить заготовку в разогретую до 200 °C духовку на 25 минут. Вынуть из духовки яблочные дольки и дать им остыть. Затем яблоки переложить на пергамент, слега посыпанный оставшимся сахаром, и подсушить 2–3 дня в комнате или на открытом воздухе. Готовое варенье хранить в стеклянных банках в сухом месте при комнатной температуре.

Варенье из яблок, вишен и миндаля

500 г яблок, 500 г вишен, 50 г миндаля, 1 кг сахара, сок 2 лимонов

Вишни вымыть, обсушить, очистить от косточек, пересыпать сахаром и оставить на сутки. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и потереть на терке. Измельченные яблоки залить соком лимона, чтобы не темнели, добавить вишни с сахаром. Смесь поставить на плиту, перемешать, довести до кипения и варить на сильном огне в течение 5 минут. На сковороде без масла обжарить миндаль и добавить в варенье. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки и закатать.

Желе яблочное

1 кг яблок, 400 г сахара, 500 мл воды

Яблоки нарезать дольками, положить в кастрюлю и залить водой. Варить на слабом огне под крышкой 20–30 минут. Затем яблоки откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. В отвар положить сахар и варить на слабом огне до готовности (если капля остывает и удерживается на ложке, то варенье-желе готово). Разлить горячим в чистые сухие банки, закатать. Хранить в прохладном месте.

Желе из кожуры и сердцевины яблок

На 1 л яблочного отвара 1–1,2 кг сахара

Кожуру и сердцевину яблок (можно использовать и недозрелую падалицу) залить холодной водой и варить на слабом огне 2 часа. Разваренную массу выложить в сито и оставить на ночь. В сцеженный и отстоявшийся отвар добавить сахар, варить на слабом огне, периодически помешивая, пока желе не приобретет красивый оранжево-розовый цвет и не загустеет. Разлить горячим в чистые сухие банки, закатать. Хранить в прохладном месте.

Желе из яблок с цедрой

1 кг яблок, 50 г апельсиновой цедры, 400 г сахара, 500 мл воды, лимонная кислота по вкусу

Предварительно очищенные и нарезанные яблоки отварить в небольшом количестве воды в течение 20–30 минут. Разваренные плоды протереть через мелкое сито, добавить мелко нарезанную апельсиновую цедру, довести до кипения и варить 8—10 минут. Отвар снять с огня, охладить и через 30 минут повторно процедить. Добавить в желе сахар, лимонную кислоту и варить до готовности. Разлить горячим в чистые сухие банки, закатать.

Яблочно-облепиховый джем

1 кг облепихи, 700 г яблок, 1 кг сахара, 100 мл воды

Облепиху перебрать, вымыть, обсушить и протереть через сито. Если ягоды твердые и плохо протираются, необходимо их предварительно бланшировать в течение 2–3 минут. Для получения яблочного пюре яблоки вымыть, очистить кожицу, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Затем добавить воду, варить на слабом огне в течение 10 минут и пюрировать. Протертую облепиху смешать с яблочным пюре, добавить сахар и варить на слабом огне до готовности. Джем разложить по стерилизованным банкам, герметично закрыть и охладить.

Яблочный джем с имбирем

2 кг яблок, 1 кг сахара, свежий имбирь (кусочек толщиной 1 см), сок 1 лимона, 3 бутона гвоздики

Яблоки очистить, нарезать крупными дольками, полить лимонным соком. Уложить в кастрюлю, залить водой. Поставить кастрюлю на сильный огонь и готовить до мягкости яблок. Готовые яблоки размять в пюре, предварительно слив лишнюю воду (где-то половину всей жидкости). Добавить сахар, поставить на средний огонь. Имбирь очистить и натереть на мелкой терке. Когда пюре закипит, добавить имбирь и гвоздику. Готовить, помешивая, 10 минут. Удалить гвоздику. Горячий джем разложить в стерилизованные банки и закатать.

Конфитюр из яблок и абрикосов

1 кг яблок кислых сортов, 500 г абрикосов, 1 кг сахара, кусочек корицы

Яблоки нарезать дольками, удалив только плодоножки, положить в кастрюлю, наполовину объема залить водой и на слабом огне довести до кипения. Процедить через марлю. В полученный сок добавить сахар и кипятить 30 минут. В кипящий сироп положить абрикосы, довести до кипения, для вкуса добавить кусочек корицы. Горячий конфитюр разложить в стерилизованные банки и закатать.

Конфитюр из слив и яблок

1 кг слив, 1 кг яблок, 550 г сахара, лимонная цедра и корица (по вкусу)

У слив удалить косточки, яблоки нарезать небольшими кусочками. Сливы и яблоки уложить в кастрюлю слоями (слой слив, слой яблок, слой сахара и т. д.). Добавить немного лимонной цедры и чуть-чуть корицы (по вкусу). Варить, постоянно помешивая, пока масса не загустеет. Теплый конфитюр разлить в стерилизованные сухие банки, накрыть неплотно крышками и оставить на двое суток, затем банки закатать.

Яблочно-лимонный мармелад

1,4 кг яблок, 4 лимона, 1,5 кг сахара, 750 мл воды, свежая мята по вкусу

Лимоны вымыть, высушить, нарезать тонкими дольками и удалить косточки. Затем залить их водой и оставить на ночь. На следующий день довести лимоны до кипения и варить 10 минут на умеренном огне, пока кожура не станет мягкой. Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими дольками. Соединить яблоки и лимоны с жидкостью, добавить сахар и мяту. Помешивая, довести смесь до кипения, затем уменьшить огонь и варить 30 минут до загустения. Из готового варенья вынуть мяту, разлить его по стерилизованным банкам и закатать.

Повидло из запеченных яблок

2 кг яблок, сахар по вкусу

Яблоки вымыть, очистить от кожуры, разрезать на 4 части и вырезать сердцевину с семенами. Положить яблоки на противень и поставить в духовку, разогретую до 200–220 °С. Запекать до тех пор, пока яблоки не станут мягкими и не подрумянятся сверху. Пюрировать яблоки до однородного состояния блендером. Попробовать массу на вкус и добавить необходимое количество сахара. Кастрюлю с яблоками накрыть плотной крышкой и поставить на слабый огонь. Довести до кипения и варить 5 минут. Затем разложить повидло по стерилизованным банкам, закатать, завернуть в одеяло и оставить на 2–3 дня.

Яблочное повидло со смородиной

2 кг яблок, 300 г красной смородины, 1,5 кг сахара, цедра 1 лимона

Яблоки очистить от сердцевины и нарезать дольками. Подготовленные дольки сложить в большую кастрюлю, засыпать сахаром и дать постоять несколько часов, чтобы начал выделяться сок. Затем поставить на слабый огонь, довести до кипения и варить, помешивая, 5 минут. Накрыть полотенцем и дать остыть. Снова довести до кипения и варить еще 5 минут. Яблоки должны пропитаться сиропом и стать полупрозрачными. Измельчить яблоки до однородной массы с помощью блендера. Добавить лимонную цедру. Выжать сок из красной смородины и добавить в повидло. Хорошо перемешать и прокипятить. Готовое повидло разложить горячим в стерилизованные банки и плотно закрыть.

Повидло из яблок без сахара

1 кг яблок, 200 мл воды

Очищенные яблоки нарезать кусочками, залить водой и варить 10–15 минут, непрерывно помешивая, затем протереть через сито. Полученное пюре варить, пока хорошо не загустеет, следить, чтобы не пригорело. Затем в теплом виде разложить его в подготовленные банки и, закрыв прокипяченными крышками, стерилизовать при температуре 100 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 30 минут. Яблочное повидло можно хранить в течение года.

Повидло яблочно-черничное

500 г яблок, 500 г черники, 600 г сахара, 50 мл воды

Яблоки нарезать дольками, залить водой и варить до размягчения. Затем протереть яблочную массу через сито. Чернику размять ложкой, смешать с яблочным пюре и уварить на слабом огне до половины первоначальной массы. После этого в пюре добавить сахар и варить до готовности. В горячем виде разложить повидло в стерилизованные банки и закатать.

Повидло из яблок

1 кг яблок, 700 г сахара

Яблоки вымыть и нарезать, удалив из них сердцевину, положить в кастрюлю и добавить немного воды. Подогреть их до размягчения и протереть через сито. Пюре смешать с сахаром и варить, все время помешивая. Чтобы повидло было более плотным, сахара нужно положить на 100–200 г меньше. Хранить повидло можно в стеклянных банках или в деревянных ящичках, выложенных пергаментом. На остывшем повидле образуется плотная корочка, которая предохраняет готовый продукт от порчи.

Пастила из яблок

1 кг яблок, 800–900 г сахара

Яблоки испечь в духовке и протереть через сито или дуршлаг. Полученное пюре подогреть и добавить при помешивании сахар. Варить до консистенции густой сметаны. Горячую массу разложить тонким слоем в мелкие деревянные или фанерные лотки, выстланные пергаментом. Наполненные лотки поставить на 10–12 часов в духовку, нагретую до температуры 60–70 °С. Приготовить еще одну порцию пюре и на следующий день дополнить лотки. Снова подсушить в духовке. Готовая пастила легко режется ножом и имеет красновато-коричневый цвет.

Пастила из яблок без сахара

Яблоки любой степени спелости очистить, нарезать ломтиками и сложить в кастрюлю. Добавить к яблокам немного воды, накрыть крышкой и варить на слабом огне 10–15 минут. Затем яблоки остудить и протереть через дуршлаг. Поверхность кухонной доски слегка смазать растительным маслом. Яблочное пюре выложить на доску ровным слоем (не толще 1 см) и подсушить на открытом воздухе. На второй день, когда пюре немного подсохнет, доску поставить наклонно. Через три дня сухую пастилу поддеть ножом и снять с доски. Досушить пастилу на решетке в течение 2–3 дней. Для длительного хранения пастилу сложить слоями, пересыпав сахарной пудрой, скрутить туго в рулон, положить в полиэтиленовый пакет и поместить в холодильник.

Пюре из яблок, груш и айвы

500 г яблок, 300 г груш, 200 г айвы, 150 г сахара

Яблоки, груши и айву вымыть, очистить от семян и нарезать дольками. В кастрюлю налить воду слоем 2–3 см, добавить дольки фруктов, варить их до полного размягчения, затем протереть через мелкое сито. Пюре смешать с сахаром, варить 10–15 минут, разложить по банкам, стерилизовать (пол-литровые банки – 15–20 минут), закатать и, перевернув крышками вниз, охладить.

Пюре яблочно-тыквенное

1 кг яблок, 1 кг тыквы, 1 ч. л. тертой лимонной или апельсиновой цедры, сахар по вкусу

Тыкву, нарезанную кусочками, кислые яблоки, нарезанные дольками, варить на пару в кастрюле-пароварке или соковарке 10–15 минут до мягкости. В горячем виде протереть яблоки и тыкву через дуршлаг или сито, добавить цедру и сахар по вкусу. Пюре прогреть, помешивая, до 90 °С и в горячем виде разложить в пол-литровые банки. Пастеризовать при температуре 90 °С 10–12 минут. Закатать металлическими крышками.

Яблочное пюре «Вкус детства»

5 кг яблок, 1 кг сахара, сок 1 лимона

Яблоки вымыть, очистить, нарезать кусочками и поместить в кастрюлю с толстым дном. Затем добавить сахар и сок лимона, чтобы яблоки не потемнели. Варить на слабом огне до мягкости 5—10 минут, постоянно помешивая. Выключить огонь и дать смеси немного остыть. С помощью погружного блендера измельчить яблоки до получения однородной массы. Готовое пюре поставить на огонь и довести до кипения, горячим разложить по стерилизованным банкам, закатать.

Пюре яблочно-земляничное

1,5 кг очищенных яблок, 350 г земляники

Из свежих яблок и земляники приготовить пюре и соединить. Довести массу до кипения, но не кипятить. Горячее пюре разложить по банкам и пастеризовать при температуре 85 ˚С: литровые – 25 минут, двухлитровые – 40, трехлитровые – 50 минут. Закатать металлическими крышками.

Сироп из яблок

1 л яблочного сока, 1,25 кг сахара, 8 г лимонной кислоты

Яблоки промыть, измельчить и приготовить сок. Отмерить 1 л яблочного сока, добавить сахар, нагреть до кипения, кипятить 5 минут, после чего добавить лимонную кислоту и уварить до густоты сиропа (лучше наполовину). Горячим сиропом наполнить банки, герметично закатать. Банки укутать одеялом и оставить до полного остывания.

Быстрый компот из яблок

2 кг яблок, сахар по вкусу

Отобрать крупные, крепкие, неповрежденные яблоки, вымыть холодной водой, разрезать на несколько частей, удалить сердцевину. Можно очистить плоды и от кожицы. Подготовленные яблоки аккуратно уложить в стерилизованную посуду, залить горячим (90–95 ˚С) сиропом и стерилизовать: пол-литровые банки – 10 минут, трехлитровые – 25 минут. Более зрелые плоды нужно стерилизовать меньше, а менее зрелые – больше. Сахар в сироп добавлять по вкусу.

Компот из яблок и вишен

2,5 кг яблок, 2 кг вишен, 700 г сахара, 1,6 л воды

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать дольками. Вишни вымыть, удалить косточки. Подготовленные банки заполнить фруктами и залить горячим сахарным сиропом по плечики. Заполненные банки стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые – 10 минут, литровые – 15, трехлитровые – 20–25 минут. Затем банки закатать, перевернуть крышками вниз, тепло укутать и оставить до полного остывания.

Компот-ассорти из яблок, слив и груш

1 кг яблок, 400 г слив, 200 г грушДля заливки: 1 л воды, 200–400 г сахара

Яблоки очистить и нарезать дольками. Груши очистить и разрезать на половинки. Сливы использовать целиком или разрезать на половинки и удалить косточки. Подготовленные плоды уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом. Пастеризовать (при температуре 85–90 °С) литровые банки в течение 15 минут, двухлитровые – 25, трехлитровые – 30 минут. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 5, 8 и 12 минут.

Пряный яблочный компот

3 кг яблок, 600 г сахара, 1,5 л воды, 1 лимон, палочка корицы, 2–3 бутона гвоздики

Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину и разрезать на 4 части. Из воды и сахара приготовить сироп, добавить корицу и гвоздику. Подготовленные яблоки партиями бланшировать в горячем сиропе в течение 2–3 минут, затем яблочные дольки разложить в сухие и чистые банки. Лимон тщательно вымыть, обдать кипятком и нарезать тонкими кружочками или ломтиками, при необходимости удаляя косточки. Сироп процедить, добавить нарезанный лимон, варить 5 минут, остудить. Сухие стерилизованные банки с яблоками залить теплым сиропом, стерилизовать 10 минут и закатать.

Пюре из яблок, слив и клубники

550 г яблочного пюре, 150 г сливового пюре, 150 г клубничного пюре, 150 г сахара

Фруктово-ягодную смесь поместить в эмалированную кастрюлю, хорошо размешать и уварить при постоянном помешивании в течение 10–15 минут. Готовую кипящую массу расфасовать в подогретые сухие банки, накрыть их прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 85–90 ˚С, для стерилизации. Для консервирования пюре желательно использовать банки вместимостью не более чем пол-литра. Время стерилизации при 100 ˚С для этих банок – 15–20 минут. После обработки банки с пюре закатать, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Джем из айвы

1 кг айвы, 2 кг сахара, 400 мл воды

Для айвового джема пригодны спелые плоды. Плоды разрезать на 4 части, вырезать сердцевину, удалить поврежденные места и натереть на крупной терке. Измельченную айву выложить в эмалированную кастрюлю, добавить воду, уварить в течение 30 минут, после чего добавить сахар и при постоянном помешивании варить на слабом огне до готовности, определяя ее пробой капли. Джем должен иметь приятную темно-розовую окраску. Готовый джем в горячем виде разлить в подогретые сухие банки, закрыть крышками и оставить до охлаждения.

Варенье из айвы

1 кг спелой айвы, 1,5 кг сахара, 600 мл воды, 30 мл лимонного сока

Нарезать плоды тонкими дольками. Бланшировать в кипящей воде в течение 3–4 минут. Приготовить сахарный сироп, дать отстояться, процедить. Дольки айвы положить в горячий сироп. Довести до кипения. Варить на слабом огне в течение 5–7 минут. Снять с огня, оставить на 4–5 часов. Снова довести до кипения. Варить до готовности на слабом огне. Горячее варенье разложить по сухим чистым банкам, закатать.

Варенье из айвы с орехами

1 кг айвы, 60 г грецких орехов, 400 г сахара, 200 мл воды, 10 г ванильного сахара

Айву вымыть, очистить и нарезать дольками. В кастрюльке довести до кипения воду с сахаром и приготовить сироп. Поместить айву в приготовленный кипящий сироп и варить в течение 10 минут. После этого варенье снять с огня и оставить выстаиваться 6–7 часов. Процесс повторить 2 раза. На третий раз довести варенье до кипения, добавить ванильный сахар и измельченные грецкие орехи. Горячее варенье разлить по стерилизованным банкам и закатать.

Компот из айвы, персиков и винограда

500 г айвы, 400 г персиков, 100 г виноградаДля заливки: 1 л воды, 300–400 г сахара

Для приготовления компота берут только хорошо вызревшие, ярко окрашенные плоды айвы. Айву вымыть, разрезать на 4–8 частей, очистить кожицу, вырезать семенные гнезда вместе с каменистым слоем. Очищенные дольки айвы опустить в кипящую воду и варить до размягчения 5—10 минут. Персики опустить в кипящую воду на 4 минуты, охладить, снять кожицу и разрезать на дольки. Подготовленные айву и персики уложить в банки, переслаивая ягодами винограда. Залить кипящим сиропом, приготовленным на отваре, в котором варилась айва. Пастеризовать при температуре 85 ˚С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут или стерилизовать в кипящей воде соответственно 6 и 8 минут. Закатать металлическими крышками.

Компот из айвы с грушами

500 г айвы, 500 г грущДля заливки: 1 л воды, 300–400 г сахара

Очищенные дольки айвы, чтобы не потемнели, положить в подсоленную воду (1 ст. л. соли на 2 л воды). Затем подсоленную айву промыть в проточной воде, опустить в кипящую воду и варить до размягчения 5—10 минут. Твердые груши очистить от кожицы, разрезать на 4 части, опустить на 4–6 минут в кипящую воду и охладить в проточной воде. Айву и груши уложить в банки, залить кипящим сиропом и пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут или стерилизовать в кипящей воде соответственно 6 и 8 минут. Закатать металлическими крышками.

Желе из айвы

2 кг айвы, 800 г сахара, 4 г лимонной кислоты

Плоды обтереть тряпочкой от пушистого налета, вымыть и нарезать ломтиками, не срезая кожицы и не удаляя семенной коробочки, так как в них содержится больше всего пектина. Нарезанные плоды залить водой, чтобы она едва их покрыла, и варить до мягкости. Процедить через марлю, не прижимая плоды, чтобы сок был прозрачным. Добавить сахар и варить до необходимой густоты. За несколько минут до готовности положить лимонную кислоту. Желе горячим разлить в небольшие банки или пластмассовую тару, чтобы потом можно было удобно резать.

Цукаты из айвы

1 кг айвы, 600–700 г сахара, 500 мл воды

Желтые спелые плоды айвы очистить, нарезать дольками, положить в сахарный сироп, кипятить 10 минут, выдержать в сиропе двое суток, вынуть. Сироп уварить, прокипятить в нем дольки айвы, оставить еще на сутки. Айву вынуть. Еще раз уварить сироп, опустить в него кусочки айвы, прокипятить, затем откинуть на дуршлаг, дать обсохнуть. Подсушить кусочки айвы в духовке – цукаты готовы.

Сироп из айвы

1 кг айвы, 1,3 кг сахара

Спелые плоды айвы тщательно вымыть, нарезать небольшими кусочками и выложить в эмалированную кастрюлю, пересыпая сахаром каждый слой. Заготовку накрыть и поставить в холодное место на 10–12 часов. После того как сахар полностью растворится, сироп слить и варить 5–7 минут на среднем огне. Горячий сироп разлить в стерильные банки или бутылки и закатать. Хранить при температуре 0–4 °С.

Прозрачное грушевое варенье

1 кг груш, 1,2 кг сахара, 0,5 л воды, 4 г лимонной кислоты

Отобрать плоды с плотной мякотью. Мелкие плоды варить целиком. Груши очистить от кожицы, нарезать дольками толщиной 2 см, удаляя сердцевину, и опустить в кипящую воду на 10–15 минут, после чего дольки сразу же остудить в холодной воде. Приготовить сахарный сироп, залить им дольки или целые плоды груши, выдержать 3–4 часа. На слабом огне довести до кипения, варить 5–7 минут и отставить. Повторить 2–3 раза, затем варить до готовности. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать. Хранить в прохладном и темном месте.

Варенье из груш с лимоном

1 кг груш, 1 лимон, 1 кг сахара, 200 мл воды

Груши вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать крупными дольками. Лимон промыть в воде, обдать кипятком и нарезать тонкими кружочками, удаляя косточки. Лимон выложить в кастрюлю, залить кипятком и варить на среднем огне 3 минуты. Полученный лимонный отвар слить и на его основе приготовить сахарный сироп. Нарезанные груши и лимон залить кипящим сиропом, перемешать и оставить на час, после чего варить до полной готовности на слабом огне. Как только грушевые дольки станут слегка прозрачными, снять с плиты и сразу же разлить варенье в заранее стерилизованные банки, закатать металлическими крышками.

Грушевое варенье с персиками

400 г груш, 400 г персиков

Фрукты вымыть, просушить полотенцем. Из персиков удалить косточки, из груш – сердцевину. Груши очистить, нарезать дольками. Подготовленные плоды пюрировать блендером, затем варить в термостойкой посуде на слабом огне, помешивая, около часа. Жидкость должна выпариться. Горячее варенье разложить по предварительно стерилизованным банкам, закатать металлическими крышками. Хранить в прохладном месте.

Варенье из груш с маком

1 кг груш, 200 г сахара, 30 г семян мака, сок 1 лимона, ванилин по вкусу

Груши вымыть, очистить от кожицы и сердцевины, нарезать кубиками, полить лимонным соком, засыпать сахаром и отставить на 1–2 часа или до тех пор, пока груши пустят сок, а сахар почти растворится. Довести груши до кипения, убавить огонь и варить 15–20 минут, аккуратно помешивая и снимая пену. Половину варенья измельчить с помощью блендера, а половину оставить с кусочками. Семена мака обжарить на сухой сковороде, растолочь в ступке. Поставить варенье на огонь, добавить мак, ванилин, варить 5—10 минут, помешивая. Горячее варенье разлить по стерилизованным банкам и закатать.

Классическое варенье из груш

2 кг груш, 2,4 кг сахара, 400 мл воды (по необходимости)

Плоды груши вымыть, очистить, нарезать и сложить в таз для варки варенья. Туда же высыпать сахар и тщательно перемешать заготовку, оставить на 2–3 часа до появления сока. Если груши не слишком сочные, рекомендуется добавить воду. Затем поставить таз на плиту и довести варенье до кипения. Уменьшить огонь и варить на слабом огне в течение часа, периодически помешивая. Горячее варенье разлить по банкам и закрыть крышками.

Джем из груш

1 кг подготовленных груш, 500 г сахара, 10 г лимонной цедры, 2–3 бутона гвоздики, 5 г ванильного сахара

Для джема лучше всего подходят мелкие твердые груши. Плоды вымыть, удалить сердцевину и нарезать мелкими кусочками. Выложить в эмалированный таз, послойно пересыпая сахаром, и оставить на сутки для выделения сока. Затем таз поставить на огонь, добавить специи. Варить час, пока груши не станут прозрачными. Горячий джем разлить в подогретые сухие банки, накрыть прокипяченными крышками, закатать и охладить.

Компот из груш на зиму

3 кг груш, 750 г сахара, 1,75 л воды

Небольшие спелые, но плотные груши вымыть, удалить плодоножки и околоцветники, уложить в трехлитровые банки и залить охлажденным сахарным сиропом. Банки плотно закрыть крышками, поставить в кастрюлю с решеткой на дне и пастеризовать при температуре 85 °С 35 минут или стерилизовать в кипящей воде 20 минут.

Компот грушево-сливовый

2 кг груш, 250 г сахара, 1 л воды

Подготовленные твердые зрелые груши разрезать на половинки, опустить в кипящий сахарный сироп на 3–5 минут. Сливы разрезать на половинки и удалить косточки. Сливы и половинки груш разложить в банки по плечики, залить горячим сиропом и стерилизовать: литровые банки – 8 минут, двухлитровые – 12, трехлитровые – 15 минут. Закатать металлическими крышками.

Абрикосовое варенье

1 кг абрикосов, 800 г сахара, сок 0,5 лимона

Спелые плоды вымыть в холодной воде, высушить, вынуть косточки. Пересыпать сахаром, накрыть емкость с абрикосами крышкой и оставить на ночь, чтобы выделился сок (во время настаивания заготовку необходимо несколько раз перемешать, чтобы сахар равномерно распределился). На следующий день довести варенье до кипения и варить, снимая пенки, 20 минут. Добавить лимонный сок и проварить еще пару минут. Выключить, разлить по стерилизованным банкам и закатать.

«Царское» варенье из абрикосов

1 кг абрикосов, 1 кг сахара, 200 мл воды

Спелые, но твердые абрикосы вымыть, высушить на полотенце. Осторожно вынуть косточки, прокалить их в духовке 5 минут. Затем косточки расколоть, вынуть ядра и вложить по одному в каждый плод. Из сахара и воды сварить сироп, залить абрикосы кипящим сиропом и оставить до остывания. Затем снова довести варенье до кипения и остудить. Вновь поставить на огонь и варить до готовности на слабом огне. Варенье готово, когда абрикосы прозрачные, а сироп густой. Горячее варенье разлить по банкам и закатать. Вместо ядер абрикосовых косточек можно использовать фундук, миндаль, грецкие орехи.

Варенье из абрикосов с апельсинами

1 кг абрикосов, 2 апельсина, 800 г сахара

Абрикосы вымыть и обсушить, разрезать пополам и удалить косточки. Затем половинки засыпать сахаром, встряхнуть и оставить на ночь. На следующее утро апельсины вымыть, очистить, пропустить через мясорубку. Апельсиновую массу добавить к абрикосам и поставить на огонь. Варить варенье следует в три приема по 5 минут, каждый раз доводя до кипения на большом огне, а затем уменьшая огонь. Готовое варенье разлить по подготовленным банкам, закатать стерилизованными крышками и перевернуть. Банки укутать до полного остывания.

Абрикосовое варенье с миндалем

1,2 кг абрикосов, 150–200 г измельченного миндаля, 800 г сахара, 15 мл лимонного сока

Абрикосы вымыть, разделить на половинки, удалить косточки. Засыпать плоды сахаром и полить лимонным соком. Тщательно перемешать заготовку и оставить на ночь в прохладном месте для выделения сока. На следующий день кастрюлю поставить на огонь и варить сначала на сильном огне до растворения сахара, а потом на слабом огне около часа. Помешивать и следить, чтобы фрукты не пригорели. Когда сироп немного загустеет, выключить огонь и отставить кастрюлю. Варенье остудить. Затем поставить кастрюлю на огонь, довести до кипения и варить 5 минут. Добавить в горячее варенье слегка обжаренный миндаль. Еще горячим разложить варенье в стерилизованные банки, закатать и перевернуть крышками вниз до полного остывания.

Абрикосовое варенье с «Амаретто»

1 кг абрикосов, 250 г сахара, сок 1 лимона, 50 мл воды, 50 мл ликера «Амаретто»

Тщательно вымыть и обсушить абрикосы, разделить на половинки. Удалить косточки и сложить в кастрюлю. Добавить сахар, воду и лимонный сок, массу аккуратно перемешать. Варить на слабом огне около часа, помешивая. Добавить ликер, осторожно перемешать и снять с огня. Разлить варенье по горячим банкам, закатать.

Варенье из абрикосов с какао

3 кг абрикосов, 1,5 кг сахара, 100 г порошка какао, 250 г сливочного масла

Тщательно вымыть абрикосы, удалить косточки. Пропустить абрикосовые дольки через мясорубку. Полученное пюре варить на слабом огне 30 минут. В отдельной емкости смешать сахар и какао. Постоянно помешивая абрикосовое пюре, добавить сахар с какао и хорошо перемешать. Шоколадно-абрикосовую массу варить на слабом огне 7—10 минут, постоянно помешивая. Добавить сливочное масло, перемешать варенье до полного растворения масла, снять с огня и разлить в стеклянные банки, закатать крышками.

Абрикосы в яблочном пюре

1 кг абрикосов, 1 кг кислых яблок, 100–200 г сахара, 3–4 бутона гвоздики

Яблоки разрезать на дольки, удалив только плодоножки, положить в кастрюлю, добавить 2–3 столовые ложки воды и подогреть под крышкой до полного размягчения яблок. Протереть яблоки в горячем виде через густое сито. В полученное пюре добавить сахар, тщательно перемешивая, довести до кипения и добавить гвоздику. Абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Заполнить пол-литровые и литровые банки половинками абрикосов и залить кипящим пюре. Стерилизовать 10–15 минут в зависимости от объема банки и сразу же закатать.

Абрикосовый джем

1 кг абрикосов, 900 г сахара, сок 0,5 лимона

Абрикосы промыть и обсушить, разрезать на половинки, удалить косточки. Положить абрикосы в кастрюлю, залить водой так, чтобы она слегка покрывала фрукты, и поставить на огонь. Когда вода закипит, абрикосы станут мягкими. Протереть абрикосы через сито. Переложить массу в кастрюлю, всыпать сахар. Сок половины лимона выжать в отдельную емкость (если делать это сразу над кастрюлей, туда могут попасть косточки), добавить к абрикосам. Поставить на средний огонь и варить, периодически снимая белую пену. В течение 1,5 часа разминать ложкой абрикосы, чтобы масса получилась однородной. Горячий джем перелить в подготовленную банку и закрыть плотной крышкой, хранить в прохладном месте.

Конфитюр из абрикосов

1 кг абрикосов, 700 г сахара, 30 г желатина

Абрикосы вымыть, высушить, удалить косточки. С помощью блендера пюрировать. В полученную массу добавить сахар и предварительно залитый холодной водой желатин, перемешать и поставить на огонь. Довести до кипения и варить 5 минут, остудить. Готовый конфитюр, охлажденный до 60 ˚С, разложить в стерилизованные банки и закатать.

Пюре из абрикосов

1 кг абрикосов, 250 г сахара, 200 мл воды

Зрелые абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Подготовленные плоды положить в кастрюлю, добавить воду, накрыть крышкой и на слабом огне довести до кипения. Кипятить около 10 минут. Протереть абрикосы через сито и снова переложить в кастрюлю. В полученную массу добавить сахар, тщательно перемешать, на слабом огне довести до кипения и варить 10 минут. Разлить пюре в подготовленную посуду. Стерилизовать: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15, трехлитровые – 25 минут. Закатать металлическими крышками.

Пюре абрикосово-яблочное

1 кг абрикосов, 150 г яблок, 100–150 г сахара, 100 мл воды

Яблоки разрезать на дольки, удалив только плодоножки, положить в кастрюлю, добавить 2–3 столовые ложки воды и подогреть под крышкой до полного размягчения. Протереть яблоки в горячем виде через густое сито. Аналогичным способом приготовить пюре из абрикосов: плоды разрезать на половинки, удалив косточки, положить в кастрюлю, добавить воду и подогревать под крышкой на слабом огне до полного размягчения; в горячем виде протереть через густое сито. Абрикосовое и яблочное пюре смешать, добавить сахар и при помешивании довести до кипения. Кипящее пюре разлить в банки и стерилизовать: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Закатать металлическими крышками.

Компот из абрикосов

1 кг абрикосов. Для заливки: 0,5 кг воды, 0,5 л сахара

Подготовленные половинки абрикосов уложить в стерилизованные банки, залить кипятком. Воду слить, абрикосы залить кипящим сахарным сиропом и закатать.

Компот из абрикосов и вишен

1 кг абрикосов, 300 г вишенДля заливки: 5 л воды, сахар по вкусу

Абрикосы и вишни промыть и вынуть косточки. В чистые сухие банки выложить сначала 2 слоя абрикос, а затем добавить горсть вишен. В эмалированную кастрюлю налить холодную воду, добавить сахар по вкусу и довести до кипения. Залить горячим сиропом и пастеризовать банки 15 минут при 85 °С. Закатать банки и остудить.

Абрикосовый компот с косточками

2 кг абрикосов Для заливки: 3 л воды, 1 кг сахара

Спелые неповрежденные абрикосы вымыть и проколоть в нескольких местах зубочисткой. Плотно уложить абрикосы в стерилизованные банки. Приготовить сахарный сироп и залить абрикосы. Накрыть банки крышками. Когда сироп остынет, аккуратно слить его в кастрюлю, еще раз довести до кипения и вновь залить им абрикосы. Повторить операцию еще раз. Затем закатать банки и поставить в темное прохладное место.

Компот из абрикосов с медом

3 кг абрикосовДля заливки: 2 л воды, 750 г меда

Небольшие, плотные спелые абрикосы промыть и уложить в банки. Воду с медом прокипятить, полученным сиропом залить абрикосы, дать остыть. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10–12 минут, литровые – 15–18, трехлитровые – 30 минут, считая с момента закипания воды. Банки закатать и остудить.

Классическое варенье из персиков

2,5 кг персиков, 1 кг сахара

Персики вымыть, залить кипятком на 2 минуты, облить холодной водой, очистить от кожицы и нарезать дольками. Переложить в кастрюлю, засыпать сахаром и оставить на час. Затем поставить кастрюлю на средний огонь и довести до кипения, периодически помешивая. Огонь уменьшить до минимума и варить варенье до готовности около часа. Разлить горячее варенье в чистые банки, закатать. Перевернуть банки крышками вниз и оставить до полного остывания. Затем убрать варенье в прохладное место.

Варенье из персиков с лимоном

1 кг персиков, 1 большой лимон, 200 г сахара

Персики тщательно вымыть, опустить на 2 минуты в кипяток, переложить в холодную воду. Когда персики остынут, снять кожицу и нарезать дольками. Сложить персики в кастрюлю и полить их соком одного лимона. Варить на слабом огне, постоянно помешивая. Как только кусочки персиков станут мягкими (примерно через 15 минут после закипания), засыпать необходимое количество сахара и варить еще 3 минуты. Готовое варенье разложить в стерилизованные банки и закатать. Хранить в подвале или холодильнике.

Варенье из персиков с корицей

1,5 кг персиков, 900 г сахара, сок 1 лимона, палочка корицы, 2 г ванилина

Персики вымыть, высушить, нарезать дольками. Сложить персики в кастрюлю, пересыпая сахаром, и оставить на сутки (пока не пустят сок и сахар полностью не растворится). Затем поставить на слабый огонь и довести до кипения. Не перемешивать! Добавить в варенье сок лимона, корицу и ванилин, остудить. Довести до кипения, снова остудить. Повторить несколько раз. После этого варить на слабом огне 40–50 минут, убрать палочку корицы, разложить варенье по банкам и закатать.

Варенье из персиков с апельсинами

1,5 кг спелых персиков, 3 апельсина, 250 г сахара, 200 мл воды, 30 мл лимонного сока

Персики очистить от кожицы, разрезать на 2 части и удалить косточку, затем нарезать кубиками и полить лимонным соком. С апельсинов снять цедру, затем очистить их от белой пленки и удалить косточки. Дольки апельсина с апельсиновой цедрой измельчить в блендере в течение минуты. Смешать апельсины и персики, добавить сахар и воду, довести до кипения, помешивая. Варить в течение 5 минут, снимая пену. Оставить на 6 часов, затем довести до кипения и варить 5 минут. Горячее варенье разлить по стерильным банкам и закрыть герметичными крышками.

Варенье из нектаринов и слив

600 г нектаринов, 600 г слив, 1 кг сахара, сок 2 лимонов

Нектарины и сливы вымыть, удалить косточки и нарезать кубиками. В эмалированную кастрюлю выложить фрукты слоями, пересыпая сахаром, и оставить на несколько часов. Затем добавить лимонный сок и, помешивая, довести до кипения. Варить 4 минуты на сильном огне. Готовое варенье быстро перелить в сухие, горячие стерилизованные банки и закатать.

Варенье из персиков и нектаринов

1 кг персиков, 1 кг нектаринов, 1 кг сахара, 300 мл воды, 50 мл лимонного сока

Персики и нектарины тщательно вымыть, персики полностью очистить от кожуры (она придает варенью горечь), затем мелко нарезать и обильно посыпать сахаром. Поставить фрукты на огонь, довести до кипения, варить 10–20 минут и снять с плиты. Убрать пенку, накрыть марлей и оставить в прохладном месте. Тот же процесс повторить на следующий день, варить, пока масса хорошо не загустеет, затем добавить лимонный сок и перемешать. Разложить в стерилизованные стеклянные банки, закатать.

Джем из персиков и слив

500 г персиков, 300 г слив, 500 г сахара, 100 мл воды, сок 0,5 лимона

Вымыть фрукты, удалить косточки и нарезать небольшими кусочками. Сливы и персики сложить в толстостенную кастрюлю и влить воду. Довести до кипения. Затем огонь уменьшить и варить джем в течение 40 минут, периодически помешивая и снимая пену. Кусочки фруктов измельчить погружным блендером. Добавить сахар и продолжать варить на слабом огне в течение 15 минут, пока варенье не загустеет. После этого добавить сок половины лимона, довести еще раз до кипения и снять с огня. Горячий джем разложить по сухим стерилизованным банкам. Закатать металлическими крышками и укутать до полного остывания.

Персики в ванильном сиропе

2 кг персиковДля заливки: 1 л воды, 400 г сахара, 10 г ванильного сахара

Персики вымыть, обсушить, разрезать пополам, вынуть косточки, окунуть на минуту в кипящую воду, а затем – в холодную. Снять с персиков кожицу (лучше ножом из нержавеющей стали). Очищенные половинки персиков плотно уложить на дно сухих простерилизованных банок срезом вниз, заполнив банки до самого горлышка. Приготовить сироп: в кастрюле вскипятить воду, добавить сахар и ванильный сахар, размешать воду до растворения сахара, снова довести сироп до кипения и прокипятить 2 минуты. Горячим сиропом залить банки с персиками, накрыть банки простерилизованными крышками. Стерилизовать банки с момента закипания воды: пол-литровые банки – 10–15 минут, литровые – 15–20, полуторалитровые – 20–25, двухлитровые – 25–30 минут. Банки аккуратно достать из кастрюли, герметично закрыть, перевернуть и оставить остывать. Хранить в темном прохладном месте.

Персики в вине

1,5 кг персиков, 500 г сахара, 300 мл воды, 150 г белого вина, 15 мл лимонного сока, 5 г корицы, гвоздика по вкусу

Персики вымыть, бланшировать в горячей воде 2 минуты, после чего сразу же окунуть в ледяную воду и остудить. Затем аккуратно снять кожицу и в каждый персик воткнуть бутон гвоздики. Из воды и сахара сварить сироп, добавить персики и корицу, варить 10 минут. Снять емкость с персиками с огня и охладить. Сироп слить в кастрюлю, добавить в него вино, лимонный сок, довести до кипения и кипятить 5 минут. Затем добавить персики и варить их до мягкости. Готовые персики переложить в подогретые стерильные банки, сироп довести до кипения и сразу же залить банки доверху, герметично закрыть, охладить.

Пюре из персиков

2 кг персиков, 200 г сахара, 50 мл воды

С помощью блендера измельчить подготовленные персики в пюре. Банки и крышки для консервации простерилизовать. Полученное пюре вскипятить. Добавить сахар и варить, помешивая, в течение 10 минут. Добавить воду и варить еще 10 минут. Разлить пюре по стерилизованным банкам и закатать, хранить в прохладном месте.

Компот из персиков и слив

400 г персиков, 300 г сливДля заливки: 1 л воды, 350–400 г сахара

Крепкие спелые персики вымыть, разрезать пополам, вынуть косточки, погрузить на минуту в кипящую воду, а затем в холодную, очистить от кожицы. Каждую половинку разрезать на 2–4 части и уложить в сухие стерилизованные банки. Спелые, но не слишком мягкие сливы вымыть, обсушить, разрезать пополам, вынуть косточки и уложить в банки к персикам. Приготовить сироп: в кастрюле вскипятить воду, добавить сахар, размешать до растворения сахара, довести сироп до кипения и прокипятить 2 минуты. Горячим сиропом залить банки доверху, прикрыть крышками. Стерилизовать банки с момента закипания воды: двухлитровые – 25 минут, трехлитровые – 35 минут. Банки с компотом аккуратно достать из кастрюли, герметично закрыть, перевернуть и оставить до остывания. Хранить в темном прохладном месте.

Варенье из слив с косточками

1 кг слив, 2 кг сахара, 400 мл воды

У слив удалить плодоножки, плоды наколоть и опустить на 10 минут в горячую воду (85 °С), после чего охладить. Подготовленные сливы залить горячим сиропом и оставить на 3–4 часа. Варить в четыре приема, выдерживая между варками 8 часов. Готовое варенье охладить, переложить в подготовленную тару и плотно закрыть.

Варенье из желтых слив

1 кг слив, 1,5 кг сахара, 400 мл воды

Отобрать не совсем зрелые сливы, вымыть и наколоть в нескольких местах. Сварить сироп, залить сливы горячим сиропом и оставить на сутки. На следующий день сироп слить, прокипятить и вновь залить сливы. На третий день варить варенье 15–20 минут, не вынимая сливы из сиропа. В горячем виде разложить в подогретые сухие банки, плотно закупорить и охладить, не переворачивая банки.

Сливовое варенье с лимоном

1 кг слив, 1 лимон, 1,5 кг сахара

Спелые сливы вымыть, удалить плодоножки и вынуть косточки. В эмалированную кастрюлю слоями выложить сливы и сахар. Оставить на 3–4 часа до появления сока. Затем довести до кипения и варить в течение 5 минут. Снять с плиты и дать варенью остыть. Затем поставить на огонь и довести до кипения (не кипятить!). Отставить и снова остудить. В третий раз поставить варенье на огонь, добавить ломтики лимона и варить на слабом огне 5 минут. Разлить готовое варенье в стерилизованные банки и закатать.

«Пьяные сливы»

1 кг слив, 700 г сахара, 150–200 мл водки или коньяка, 300 мл воды

Сливы вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки и плотно уложить в стерилизованные банки. Из воды и сахара сварить сироп. Когда сироп закипит, влить алкоголь и быстро перемешать, залить сливы, закатать прокипяченными крышками. Банки перевернуть крышками вниз, укутать и оставить до полного остывания.

Классическое сливовое варенье

1 кг подготовленных слив, 1,2 кг сахара, 400 мл воды

Сливы вымыть, высушить, удалить косточки. Подготовленные сливы залить горячим сиропом и выдержать около суток, потом сироп слить, прокипятить 5 минут, залить им плоды и выдержать еще сутки. На третий день сливы варить вместе с сиропом 30–40 минут на слабом огне. В готовом варенье плоды должны быть прозрачными. Варенье разлить по банкам и закатать.

Сливовое варенье в духовке

1 кг слив, 0,5 кг сахара, 1 палочка корицы, 2 звездочки бадьяна, 2 бутона гвоздики, 2 ч. л. лимонного сока

Сливы перебрать, вымыть, разрезать на половинки, удалив косточки, и поместить в глубокую форму. Засыпать сахаром и добавить специи. Дать постоять 2–3 часа, чтобы начал выделяться сок. Нагреть духовку до температуры 150 ˚С. Поставить форму в духовку и, изредка помешивая, томить фрукты 1,5 часа, пока не загустеет сироп. Переложить в стерилизованные банки, закатать.

Конфитюр «Три вкуса»

1 кг слив, 200 г малины, 200 г черники, 1,3 кг сахара

Сливы разрезать пополам, удалить косточки, потом разрезать еще раз пополам, а после этого поперек на тонкие ломтики. Выложить сливы в тазик, засыпать сахаром, поставить на слабый огонь и, постоянно помешивая, дождаться выделения сока. Затем огонь увеличить, довести сливы до кипения и на слабом огне варить 30 минут. Всыпать ягоды, довести до кипения и варить на слабом огне еще 30 минут. Готовый конфитюр разлить по банкам и закрыть консервационными крышками. В процессе остывания конфитюр загустеет.

Мармелад из слив с цедрой

5 кг слив, 5 кг сахара,150 мл воды, цедра апельсина по вкусу

Вымытые сливы разрезать пополам, удалить косточки. Половинки варить, добавив воду, затем горячими протереть через сито. К сливовому пюре добавить цедру, сахар и варить, пока масса не загустеет (за ложкой должна тянуться бороздка). Слишком долго варить мармелад не следует. Готовый горячий мармелад разложить по банкам, закрыть их полиэтиленовыми крышками. Хранить в прохладном месте.

Сливово-яблочный мармелад

3 кг слив, 1 кг яблок, 1,75 кг сахара

Сливы и яблоки пропустить через мясорубку или измельчить блендером, добавить 1,25 кг сахара, поставить в духовку на слабый огонь с чуть приоткрытой дверцей, постепенно добавляя оставшийся сахар, пока мармелад не загустеет. Горячий мармелад разложить по банкам и закатать крышками.

Повидло сливовое

1 кг слив, 800 г сахара, 100 мл воды

Спелые сливы промыть, удалить косточки и варить в кастрюле под крышкой на водяной бане до мягкости. Горячую массу протереть через мелкое сито и немного проварить на слабом огне. Добавить сахар и варить до состояния повидла (масса уварится на две трети). Готовое горячее повидло разложить по банкам, охладить без крышек, чтобы верх слегка подсох. Накрыть горлышки банок пергаментом, обвязать и хранить в прохладном месте.

Повидло сливовое без сахара

10 кг слив, 400 мл воды

Спелые сливы промыть, разделить на половинки, удалить косточки и, периодически помешивая, варить под крышкой до появления сока. Затем крышку снять и варить способом многократной варки (час варить, 8—10 часов настаивать), повторить несколько раз до загустения повидла. Горячее повидло разложить по банкам, охладить без крышек, чтобы верх слегка подсох. Накрыть горлышки банок пергаментом, обвязать и хранить в прохладном месте.

Пастила из слив

2 кг слив, 750 г сахара, 100 г сахара для посыпки

Спелые сливы промыть, удалить косточки и отварить в небольшом количестве воды до мягкости. Протереть через сито, взвесить полученное пюре (должен быть 1 кг) и добавить сахар. Смесь варить, непрерывно помешивая, до необходимой густоты. Затем выложить на пергамент слоем в 1 см, разровнять и сушить на солнце или в слабо нагретом духовом шкафу до тех пор, пока пастила не начнет отделяться от листа. Перевернуть, чтобы подсушить другую сторону, затем нарезать кусочками, обвалять их в сахаре и уложить в банки.

Компот из слив

2 кг сливДля заливки: 1 л воды, 300–500 г сахара

Отобрать плотные спелые сливы, вымыть, погрузить на несколько минут в кипящую воду, чтобы кожица полопалась, затем быстро вынуть и остудить в холодной воде, снять кожицу. Подготовленные плоды уложить в банки, залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 25 минут. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 10–12 и 15–18 минут. Закатать металлическими крышками.

Быстрый компот из слив и вишен

600 г слив, 400 г вишен, 300–400 г сахара

Вишни и сливы, очищенные от косточек, поместить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар и накрыть крышкой. Кастрюлю поставить на огонь, помешивая, довести до температуры 85 °С и варить 5–7 минут. Разложить в подготовленные банки по плечики и сразу же закатать.

Компот из слив и ежевики на зиму

500 г слив, 300 г ежевики, 200 г сахара

Сливы вымыть и пробланшировать. Перебрать и промыть ягоды ежевики. В стерилизованные трехлитровые банки выложить сливы и ежевику, наполняя банки примерно наполовину, залить кипящей водой под самое горлышко, накрыть стерильными крышками и дать настояться в течение 1–1,5 часа. Слить воду в кастрюлю, всыпать сахар и довести до кипения. Кипятить 5 минут, после чего залить приготовленным сиропом содержимое банок и закатать. Банки с компотом перевернуть, укутать и дать остыть.

Варенье из вишен с бадьяном

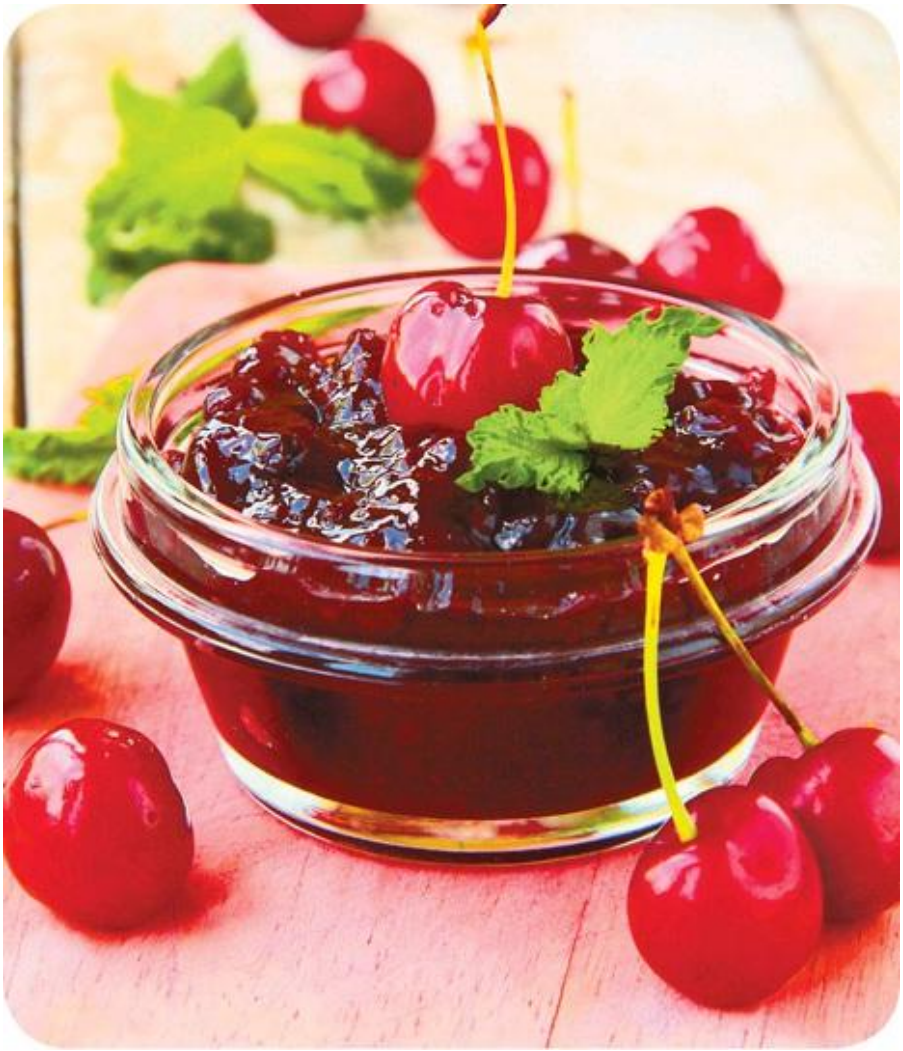
1 кг вишен, 2 кг сахара, звездочка бадьяна

Вишни перебрать, вымыть, удалить косточки и засыпать сахаром на 2–3 часа, чтобы плоды не разварились в процессе тепловой обработки. Варить сначала на сильном, потом на слабом огне, снимая пенку. Следить за тем, чтобы варенье не пригорело. Чтобы добиться более плотной консистенции, можно варить варенье в несколько этапов. После первого этапа оставить посуду с вареньем для остывания. Через несколько часов снова довести до кипения и кипятить несколько минут. Перед последним этапом варки добавить размолотый в порошок бадьян. Простерилизовать банки и крышки, разлить горячее варенье и закатать.

Вишневое варенье без косточек

1 кг вишен, 1,2 кг сахара

Вишни отсортировать, удаляя поврежденные, мятые, недозрелые и перезрелые плоды, вымыть, вынуть из вишен косточки. Подготовленные плоды без косточек засыпать сахаром и оставить на 4–5 часов, после чего варить на слабом огне 20 минут, расфасовать в банки и закатать.



Вишневое варенье с малиной

1 кг вишен, 100 г малины, 1 кг сахара, 1,2 л воды

Плоды перебрать, вымыть, обсушить, у вишен удалить косточки, у малины – чашелистики. Из воды и сахара сварить сироп, слегка остудить и добавить к нему плоды. Очень осторожно перемешать. Оставить на 6 часов. Затем довести до кипения и варить 5 минут, снять с огня и выдержать еще 6 часов. Снова довести до кипения и варить 15–20 минут. Простерилизовать банки и крышки, разлить горячее варенье и закатать. Перевернуть, укутать, дать остыть.

Шоколадно-вишневое варенье

500 г вишен, 200 г сахара, 15 мл лимонного сока, 100 г черного шоколада, 50 мл воды, 100 мл рома или коньяка (по желанию)

Вишни положить в кастрюлю, добавить воду, лимонный сок и сахар, перемешать. Помешивая, довести смесь до кипения. Уменьшить огонь и влить ром или коньяк. Варить на слабом огне 20–25 минут, периодически помешивая. Снять кастрюлю с огня и добавить измельченный шоколад. Хорошо перемешать до полного растворения шоколада. Охладить, разложить горячее варенье в стерилизованные банки и закатать.

Джем из вишен с крыжовником

1 кг вишен, 150 г сока крыжовника, 1,1 кг сахара, 150 мл воды

Из вишен удалить косточки, пропустить через мясорубку. Переложить вишневую массу в таз, долить воду и варить 15 минут. Добавить сахар и уваривать джем до готовности. В самом конце варки добавить сок крыжовника. Джем разлить горячим в стерильные сухие банки, закатать и перевернуть до полного остывания.

Вишневый джем с «Амаретто»

1,5 кг вишен без косточек, 500 г сахара, 10 мл ликера «Амаретто»

Вишни поместить в кастрюлю с толстым дном, пересыпая сахаром, довести до кипения на среднем огне и варить, время от времени снимая пену, до состояния густого сиропа 35–40 минут. Влить ликер, тщательно перемешать, довести до кипения и снять с огня. Разлить по горячим стерилизованным банкам, закрыть стерилизованными крышками и перевернуть банки крышками вниз. Укутать одеялом и оставить до полного остывания.

Компот из вишен и смородины

400 г вишен, 200 г красной смородиныДля заливки: 400 мл воды, 600 г сахара

Вишни и ягоды красной смородины перебрать, промыть, отделить плодоножки, уложить послойно в банки, залить кипящим сахарным сиропом. Пастеризовать банки при температуре 90 °С: пол-литровые – 8 минут, литровые – 12 минут. Закатать металлическими крышками.

Компот вишневый без сахара

Вишни, специи по вкусу (гвоздика, душистый перец, ванилин или мускатный орех)

Вишни целые или без косточек плотно уложить в стерилизованные банки, заполнив их на две трети. Приготовить заливку: воду вскипятить, добавить в нее пряности и прокипятить с ними еще 2–3 минуты. Залить плоды, банки накрыть крышками и поместить в кастрюлю для стерилизации. Вода в кастрюле должна быть подогретой и доходить до плечиков банок. Довести воду в кастрюле до кипения, стерилизовать банки: пол-литровые – 10–12 минут, литровые – 13–15, трехлитровые – 30 минут. Банки осторожно вынуть, накрыть крышками и закатать. Перевернуть крышками вниз, проверив на протекание. Охладить, хранить в прохладном месте.

Компот из вишен

2 кг вишен
Для заливки: 1 л воды, 200–500 г сахара

Плотно наполнить банки вишнями до уровня плечиков, осторожно постукивая о стол. Залить до плечиков холодным сахарным сиропом, накрыть крышками, поставить в кастрюлю с холодной водой на подставку и нагревать очень медленно до температуры 80–85 °С. Выдержать при этой температуре пол-литровые банки 10–15 минут, литровые – 20–25 минут.

Мармелад из вишен

1 кг вишен, 550 г сахара

Вишни без косточек подогреть в кастрюле на слабом огне, пока они не пустят сок. Горячими протереть через сито или дуршлаг. Полученное пюре смешать с сахаром и варить на слабом огне до готовности. Посуду с содержимым периодически взвешивать. Мармелад готов, когда его чистая масса будет равна 1 кг. Горячий мармелад разложить по банкам и закатать.

Желе из вишен

1 кг вишен, 700 г сахара, 300 мл воды

Вишни вымыть, залить водой и варить до выделения сока. Затем сок процедить, уварить наполовину, добавить сахар и варить до готовности. Горячее желе залить в банки и закатать стерильными крышками.

Вишневый сироп

2 кг спелых темных вишен, 2,5 кг сахара, 1,4 л воды

Выложить промытые вишни в кастрюлю, всыпать сахар, влить воду, довести до кипения. Варить на слабом огне, снимая пенку, 2,5–3 часа. Процедить получившийся сироп через марлю, удалив из него плоды с косточками, накрыть полотенцем и на сутки оставить при комнатной температуре. Затем еще раз процедить сироп, влить в кастрюлю и довести до кипения, снять с огня и остудить в течение получаса, затем разлить в стерилизованные банки и закатать стерильными крышками. Хранить в темном прохладном месте.

Варенье из черешни

1 кг черешни, 1,2 кг сахара, 400 мл воды, 3–4 г лимонной кислоты, ванильный сахар по вкусу

Черешню перебрать, вымыть, удалить косточки. Залить горячим сахарным сиропом и варить до готовности в один прием. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту и ванильный сахар. Простерилизовать банки и крышки, разлить горячее варенье и закатать.

Варенье из черешни с апельсинами

1 кг черешни, 1 кг сахара, сок и цедра 4 апельсинов, 2 яблока

Черешню вымыть и обсушить, удалить косточки. Яблоки натереть на мелкой терке. Добавить яблочное пюре, сахар, цедру и сок апельсинов. Поставить фруктовую массу на слабый огонь. Постоянно помешивая, довести до кипения. Варить, снимая пену, пока не растворится весь сахар. Затем увеличить огонь и варить еще 5–7 минут. Горячее варенье разлить по банкам, закатать, перевернуть и остудить. Хранить при комнатной температуре.

Янтарное варенье из белой черешни

1 кг белой черешни, 1 кг сахара, 1 лимон

Белую черешню перебрать, промыть, удалить косточки. Засыпать сахаром и оставить на 6–8 часов, пока плоды не пустят сок. Поставить на слабый огонь, постоянно помешивать, чтобы сахар полностью растворился. Довести до кипения (но не кипятить!), удаляя с поверхности образующуюся пену. Снять с огня и дать полностью остыть. В течение дня доводить варенье до кипения и оставлять до полного остывания еще 2–3 раза. Затем добавить тонко нарезанные ломтики лимона, на слабом огне довести до кипения и варить около 20 минут. Готовое варенье сразу же залить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Компот из черешни

3 кг черешни
Для заливки: 1 л воды, 300 г сахара

Черешню тщательно промыть холодной водой, удалить плодоножки и поврежденные плоды. Подготовленную черешню уложить в банки и залить горячим сахарным сиропом. Банки стерилизовать при температуре 100 °С: пол-литровые – 12 минут, литровые – 20 минут, затем закатать.

Компот из черешни и клубники

1 кг черешни, 1 кг клубникиДля заливки: 2 л воды, 1 кг сахара

Плоды перебрать, промыть, удалить у черешни плодоножки, у клубники – чашелистики, разложить по стерилизованным банкам. Приготовить сироп: в воде растворить сахар и довести его до кипения. Кипящим сиропом залить подготовленные банки с плодами. Закатать, перевернуть и укутать одеялом на ночь. Хранить в прохладном месте.

Конфитюр из черешни

2,5 кг черешни, 1 кг сахара, 200 мл белого вина, 5 г лимонной кислоты

Черешню вымыть, удалить косточки, засыпать сахаром и залить белым вином. Через 7–8 часов поставить на огонь, сначала на слабый, а потом на сильный, чтобы плоды уварились до необходимой густоты. За несколько минут до готовности конфитюра добавить 5 г лимонной кислоты. Разлить горячим в банки, закатать крышками и перевернуть, охладить.

Черешня натуральная с сахаром

1 кг черешни, 300–400 г сахара, 6 г лимонной кислоты

Хорошо вызревшие плоды вымыть, удалить косточки. Уложить в банки, пересыпая сахаром, уплотнить, осторожно постукивая о стол. Лимонную кислоту растворить в небольшом количестве кипяченой воды и добавить в банки с плодами. Стерилизовать в кипящей воде пол-литровые банки 15–20 минут, литровые – 20–25, трехлитровые – 45 минут. Закатать металлическими крышками.

Варенье из смородины без сахара

Смородину вымыть и обсушить. Ягоды насыпать в банки до краев. Установить банки в кастрюлю и налить воду, чтобы она доходила до плечиков банок. Нагреть воду, но не давать ей бурлить, чтобы не треснули банки. По мере уваривания ягод добавлять свежие. Когда ягоды перестанут оседать, прикрыть банки крышками и варить еще час. Закатать, перевернуть банки, дать остыть. Хранить в прохладном месте.

Варенье из черной смородины

1 кг черной смородины, 1,3–1,5 кг сахара, 300 мл воды

Ягоды вымыть, высушить, расстелив на бумаге. Приготовить сироп. В кипящий сироп порциями положить ягоды и варить на слабом огне до готовности в один прием. Разложить по банкам и закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в прохладном месте.

Варенье из красной смородины

1 кг красной смородины, 1,3–1,5 кг сахара, 500 мл воды

Ягоды отсортировать, удалить плодоножки и промыть в холодной воде. Бланшировать в кипящей воде 0,5–2 минуты в зависимости от плотности кожицы. Воду, в которой варились ягоды, использовать для приготовления сахарного сиропа. Для этого сахар всыпать в кастрюлю, залить водой, поставить на средний огонь и помешивать. После того как сахар полностью растворится, сироп довести до кипения и варить 1–2 минуты. Ягоды положить в сахарный сироп, перемешать и на слабом огне довести до кипения. Варить на слабом огне 5 минут, снимая пену, потом охладить до температуры 20–25 °С. Затем вновь поставить на огонь и варить 8—10 минут, снимая пену. Охладить и разложить по банкам.

Варенье из красной и белой смородины

500 г красной смородины, 500 г белой смородины, 1,5 кг сахара, 300 мл воды

Смородину вымыть и просушить, удалить плодоножки, пересыпать сахаром и убрать на час в холодильник. Затем влить воду и поставить на слабый огонь. Довести до кипения, постоянно помешивая. Когда варенье закипит, снять его с огня и оставить на ночь. На следующий день откинуть ягоды на дуршлаг. Сироп довести до кипения и варить 5 минут, затем опустить в него ягоды и варить на слабом огне 10 минут. Охлажденное варенье разлить в стерилизованные банки и закрыть крышками.

Варенье «Две смородины» на меду

500 г красной смородины, 500 г черной смородины, 500 г яблок, 1 кг меда, 500 г сахара, 1,5 стакана грецких орехов

Подготовить ягоды смородины, залить водой и поставить на плиту. Когда они размягчатся, протереть сквозь сито. Из жидкого меда и сахара сварить сироп, опустить в него нарезанные тонкими дольками яблоки, измельченные орехи, довести до кипения, добавить пюре из ягод, варить на умеренном огне 1 час, периодически помешивая. Разложить варенье горячим по стерильным банкам, закатать.

Желе из красной смородины

1 кг красной смородины, 1 кг сахара, 200 мл воды

Промытую красную смородину засыпать в кастрюлю, добавить воду и довести до кипения. Протереть через сито. В полученный сок засыпать сахар и варить на среднем огне 30 минут с момента закипания. Горячее желе разлить в стерилизованные банки, закатать. Перевернуть банки и укутать их одеялом до полного остывания.

Желе из черной смородины

1,5 кг черной смородины, 1,2 кг сахара, сок 1 лимона, сок 1 апельсина, ванилин по вкусу

Смородину вымыть и с помощью соковыжималки выдавить из ягод сок. Лимон и апельсин тщательно вымыть, очистить, выдавить из них сок. Смешать сок черной смородины, лимона и апельсина, добавить сахар, ванилин и варить 10 минут на среднем огне, часто помешивая и снимая пену. Сахар должен раствориться полностью! Готовое желе горячим разлить по стерилизованным банкам, закатать. Хранить в прохладном месте.

Джем из черной смородины

1 кг черной смородины, 1,5 кг сахара, 400 мл воды

Ягоды высыпать в варочный тазик, слегка размять, добавить воду и 800 г сахара. На слабом огне довести до кипения, варить 15 минут и отставить на 8—10 часов в холодное место. Затем всыпать остальной сахар и варить до готовности. Разложить по банкам и накрыть крышками.

Джем из смородины и малины

1 кг красной смородины, 1 кг малины, 1,3–1,5 кг сахара

Ягоды красной смородины перебрать, очистить, промыть в проточной воде и протереть через сито. К полученному пюре добавить сахар, тщательно перемешать и поставить на умеренный огонь. Помешивая, довести до кипения. Подготовленные ягоды малины разделить на две части: плоды меньших размеров протереть через дуршлаг или сито. Добавить протертую малину к смородиновому пюре с сахаром. Тщательно перемешать и варить. Через пару минут туда же всыпать оставшиеся целые ягоды. Продолжить варить, помешивая массу. После закипания проварить 2–3 минуты, снять. Джем разлить в стерилизованные пол-литровые баночки и поставить стерилизоваться на 15 минут. Затем закатать.

Джем из смородины и клубники

1 кг красной смородины, 700 г клубники, 1 кг сахара, 500 мл воды

Смородину и клубнику очистить от плодоножек, тщательно промыть под проточной водой. Ягоды размять до пюреобразного состояния, перемешать, засыпать сахаром и оставить на 2,5 часа. После того как ягоды пустят сок, добавить воду и варить на слабом огне до готовности. Горячий джем разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть крышками вниз до остывания.

Черная смородина с сахаром

1 кг черной смородины, 1,5 кг сахара

Смородину очистить от плодоножек, тщательно промыть в холодной воде, пропустить через мясорубку или размять деревянной ложкой, добавить сахар и хорошо перемешать. Протертую черную смородину с сахаром выложить в банки и закрыть крышками. Хранить в темном и прохладном месте.

Смородина в клубничном соке

1 кг черной смородины, 300 г клубники

Черную смородину перебрать, очистить от плодоножек, вымыть, переложить в эмалированную кастрюлю. Клубнику промыть, очистить, протереть через сито или измельчить с помощью блендера. Полученным соком с мякотью залить ягоды черной смородины, довести до кипения и кипятить 5 минут. Кипящую смесь сока с ягодами разлить в стерилизованные банки и закатать стерильными крышками.

Мармелад из красной смородины

1 кг красной смородины, 550 г сахара

Ягоды вымыть, очистить от плодоножек, распарить и протереть через сито. К пюре добавить сахар и варить на слабом огне до готовности. Мармелад готов, если его чистый вес – 1 кг. Готовый мармелад разлить в силиконовые формы или эмалированный поднос, смоченный водой. Застывший мармелад присыпать сахаром и разрезать на кусочки.

Мармелад из смородины и крыжовника

1 кг красной смородины, 1 кг зеленого крыжовника, 600 г сахара, 100 г сахара для посыпки, 10 г лимонной кислоты

Крыжовник поместить в жаропрочную форму, пересыпать половиной сахара и уварить в духовке до размягчения. Затем измельчить блендером и протереть через металлическое сито. Добавить в ягодное пюре 5 г лимонной кислоты, перемешать и поставить в духовку на 20–25 минут. Пюре в духовке должно кипеть и становиться гуще. Теплую ягодную массу ровным слоем разложить на фольгу, поставить в прогретую до 60 °С духовку и подсушить. Таким же способом подготовить массу из ягод красной смородины. Теплую массу из красной смородины выложить ровным слоем на подсушенный пласт из крыжовника и оставить подсыхать при комнатной температуре. Когда двухслойный мармелад подсохнет, разрезать его на прямоугольные брусочки, обсыпать сахаром и уложить в картонную коробку для хранения.

Пастила из смородины и малины

700 г черной смородины, 300 г малины, 600 г сахара, 150 мл воды

Ягоды черной смородины и малины залить водой и варить до размягчения, протереть через сито, всыпать сахар и варить на слабом огне до густоты сметаны. Охладить, взбить, выложить в форму как можно более тонким слоем. Форму предварительно застелить фольгой и смазать растительным маслом. Подсушить в теплой духовке при температуре 150 °С. Духовку держать приоткрытой. Сушить, пока пастила перестанет липнуть к рукам. Хранить в деревянных ящиках в сухом прохладном месте, завернув в пергаментную бумагу, слегка смазанную растительным маслом.

Сироп из смородины

1 кг красной смородины, 2 кг сахара, 400 мл воды, 8 г лимонной кислоты

Смородину перебрать, промыть, удалить плодоножки, ягоды размять. Влить кипяченую воду, тщательно перемешать и процедить через тонкую ткань. В полученный сок добавить нужное количество сахара и размешать. Варить на слабом огне до загустения, в конце добавить лимонную кислоту. Готовый сироп разлить в банки или бутылки, закатать, хранить в прохладном месте.

Компот из черной смородины

1,5 кг черной смородиныДля заливки: 1 л воды, 0,8–1,2 кг сахара

Ягоды отделить от плодоножек, вымыть, подсушить. Уложить в банки по плечики и залить кипящим сиропом до края горлышка. Через 3–5 минут сироп слить, довести до кипения и вновь залить им ягоды в банках. Эту операцию повторить еще раз. Третий раз сироп залить так, чтобы он слегка перелился через края горлышка. Сразу закатать и перевернуть крышками вниз до остывания.

Компот из красной смородины

Для заливки: 1 л воды, 200–300 г сахара, 10 г ванильного сахара

Поместить ягоды вместе с плодоножками в дуршлаг и промыть под слабой струей проточной воды. Затем дать стечь воде и наполнить заранее стерилизованные трехлитровые банки на половину или четверть объема. Залить смородину кипящей водой до плечиков банки, прикрыть крышкой и оставить на столе примерно на полчаса. После этого слить смородиновый настой в кастрюлю, добавить сахар. Довести до кипения и варить 5 минут. В банку всыпать ванильный сахар, налить горячий сироп и сразу закрыть стерилизованной металлической крышкой. Перевернуть банку крышкой вниз, укутать одеялом.

Классическое клубничное варенье

1 кг клубники, 1 кг сахара

Клубнику необходимо тщательно перебрать, удалить плодоножки и чашелистики и промыть в нескольких водах. Лучше выбирать небольшие ягоды, если же ягоды крупные, их нужно разрезать пополам. Клубнику засыпать сахаром и оставить на 4–6 часов, чтобы пустила сок. Кастрюлю с ягодами поставить на средний огонь и довести до кипения. Варить 5 минут, постоянно снимая пенку. Снять кастрюлю с огня и, немного остудив, накрыть чистой тканью. Когда варенье полностью остынет, повторить процесс еще дважды. Готовое варенье остудить около часа и, разлив в стерилизованные банки, закатать стерилизованными крышками.

Клубничное варенье с шоколадом

1 кг клубники, 1 кг сахара, 10 г пектина, 5 г лимонной кислоты, 100 г белого шоколада

Клубнику вымыть, обсушить и нарезать дольками. Крупные ягоды нарезать четвертинками. Добавить в ягоды сахар, пектин и лимонную кислоту, смесь аккуратно перемешать. Шоколад нарезать мелкими кубиками. Кастрюлю с ягодами поставить на сильный огонь и, помешивая, довести до закипания. Варить 15–20 минут. Варенье снять с огня, добавить кусочки шоколада и аккуратно перемешать. В заранее подготовленные чистые банки разлить варенье, закрыть стерилизованными крышками и поставить вверх дном на 5 минут. Затем перевернуть и оставить до полного остывания. Такое варенье может храниться 3–4 месяца в прохладном месте.

Сухое клубничное варенье

1 кг клубники, 1 кг сахара, 0,5 л воды, 200 г сахарной пудры

Ягоды клубники очистить от плодоножек и чашелистиков, промыть в холодной воде и выложить на мелкую решетку одним слоем, чтобы ягоды обсохли. В широкой кастрюле сварить сахарный сироп, опустить в него ягоды и довести до кипения. Снять с огня и убрать пенку. Снова довести варенье до кипения. Процесс повторить 8—10 раз, но следить, чтобы ягоды не разварились. Затем варенье откинуть на дуршлаг, дать сиропу стечь, а ягоды разложить на решетке и оставить на сутки. На следующий день ягоды перевернуть и оставить подсыхать еще на пару суток. Подсохшие ягоды обвалять в сахарной пудре. Готовое варенье разложить по банкам или коробкам, хранить в сухом месте.

Джем из клубники и смородины

1 кг клубники, 400 г красной смородины, 1 кг сахара

Очистить, промыть и обсушить ягоды красной смородины, размять деревянной ложкой. Клубнику промыть, удалить плодоножки и чашелистики, высыпать в емкость для варки джема, сверху покрыть размятой красной смородиной и засыпать сахаром. Оставить на 14–16 часов. Поставить емкость на огонь, довести до кипения и вынуть ягоды клубники. Варить до тех пор, пока сок, выделившийся из смородины, не уварится наполовину. В уваренный сок опустить клубнику и варить до готовности в несколько приемов, чтобы ягоды не разварились. Готовый джем разлить в горячем виде в стерилизованные банки и пастеризовать при температуре 95 °С 20 минут.

Густой джем из клубники

2 кг клубники, 40 г желатина, 400 г сахара

Клубнику перебрать, очистить от плодоножек и чашелистиков, промыть в холодной воде и протереть через сито до получения пюре. Взбивая пюре миксером, постепенно добавить желатин. Дать настояться в течение 20 минут. Поставить кастрюлю на средний огонь и довести до кипения при постоянном помешивании. Добавить сахар, прокипятить 2 минуты, снять пенку. Разложить джем в стерильные банки, стерилизовать 10 минут, закатать. Банки перевернуть крышками вниз и остудить.

Мармелад из клубники и земляники

2 кг клубники, 1 кг земляники, 1,5 кг сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты

Спелые ягоды клубники и земляники вымыть, удалить плодоножки и чашелистики, протереть через сито. В таз для варки варенья выложить ягодное пюре, добавить сахар и варить, пока не загустеет. Перед тем как снять мармелад с огня, добавить лимонную кислоту. Теплый мармелад разлить по банкам, закатать.

Клубника в собственном соку

2 кг клубники, 500 г сахара

Хорошо промытые и очищенные ягоды положить в эмалированную миску и засыпать сахаром. Через 8—10 часов разложить ягоды в банки и залить выделившимся соком. Стерилизовать 10 минут. В приготовленном таким образом продукте ягоды сохраняются целыми. Банки закатать, перевернуть крышками вниз и оставить до остывания.

Клубничный сироп

1,2 кг клубники, 250 г сахара, 0,5 ч. л. лимонной кислоты

Спелую клубнику перебрать, промыть под проточной водой, удалить плодоножки и чашелистики, просушить. Затем ягоды протереть через мелкое сито, тщательно перемешать с сахаром и лимонной кислотой. Заготовку нагреть в кастрюле до температуры 90 °С, при данной температуре выдержать 5 минут, затем быстро заполнить банки, обернутые влажным полотенцем, и закатать. Закупоренные банки с сиропом перевернуть крышками вниз, закутать и оставить охлаждаться.

Земляника в собственном соку

650 г земляники, 150 г сахара

Ягоды перебрать, промыть, разложить в стерилизованные пол-литровые банки, пересыпать сахаром и оставить на 2 часа. Затем банки закрыть крышками и стерилизовать 5 минут.

Земляника в соке красной смородины

3 кг земляники, 1 л сока красной смородины, 1 г лимонной кислоты

Землянику вымыть, ополоснуть холодной кипяченой водой, выложить на сито или дуршлаг, чтобы стекла вода, и переложить в эмалированную посуду. Залить ее соком красной смородины, добавить лимонную кислоту, довести до кипения и варить 5 минут. Снять с огня, быстро разлить в стерильные банки и закатать стерильными крышками.

Классическое земляничное варенье

2 кг земляники, 3 кг сахара, 3 г лимонной кислоты

Ягоды перебрать, промыть, пересыпать сахаром и оставить на несколько часов. Когда сок выделится, переложить все в медный или латунный таз и поставить на самый слабый огонь. Варить, постоянно помешивая, – сахар должен раствориться полностью. Затем огонь увеличить, довести до кипения. Варить массу в течение 20 минут. Снять с огня, а через полчаса вновь довести смесь до кипения и варить еще 20 минут. В конце варки добавить лимонную кислоту Простерилизовать банки и крышки, разлить горячее варенье и закатать.

Малиновое варенье

1 кг малины, 1 кг сахара, 150 мл воды или смородинового сока

Малину тщательно перебрать, очистить от веточек и листьев. Пересыпать ягоды половиной сахара и оставить на 6 часов. Выделившийся сок перелить в кастрюлю, добавить воду (или сок смородины) и оставшийся сахар. Постоянно помешивая, довести сироп до кипения и варить 10 минут. В кипящий сироп всыпать малину и варить еще 15 минут. Заготовку при этом не перемешивать, а при необходимости аккуратно вращать кастрюлю. Горячее варенье переложить в банки, закатать, хранить в темном месте.

Малиновое варенье с ванилью

250 г малины, 500 г сахара, сок 0,5 лимона, 30 мл воды, 1 стручок ванили

Малину выложить в кастрюлю, добавить воду и сок лимона, довести до кипения. Уменьшить температуру и варить 5 минут. Добавить сахар и перемешать до полного растворения. Стручок ванили разрезать вдоль, ножом соскрести мякоть с внутренних стенок стручка, добавить ее в кастрюлю и варить еще 10 минут. В стерилизованные банки выложить горячее варенье, закатать крышками. Перевернуть банки вверх дном и оставить остывать.

Варенье из малины и голубики

800 г малины, 200 г голубики, 1 кг сахара, 150 мл воды

Спелые ягоды малины и голубики перебрать, очистить от плодоножек и мусора, промыть в холодной воде. После того как ягоды обсохнут, высыпать их в горячий сахарный сироп. Выдержать в сиропе 3–4 часа для пропитки, потом варить способом многократной варки до готовности. Простерилизовать банки и крышки, разлить горячее варенье и закатать.

Малиновое варенье-пятиминутка

1 кг малины, 500 г сахара

Малину перебрать, очистить от веточек и листьев, но не мыть. В большую кастрюлю выложить ягоды слоями, пересыпая сахаром. Оставить на несколько часов, чтобы ягоды пустили сок. Затем поставить на слабый огонь, довести до кипения и варить 5 минут, осторожно помешивая. Готовое варенье разлить по стерилизованным банкам и сразу же закатать. Хранить в темном прохладном месте.

Малиновое варенье с орехами

500 г малины, 500 г сахара, 1 апельсин, 25 г сливочного масла, 100 г кедровых орехов, 10 г ванильного сахара

Ягоды выложить в кастрюлю с толстым дном, добавить сахар, цедру и сок апельсина. Аккуратно перемешать и оставить на полчаса. Нагреть до слабого кипения, варить на слабом огне 5 минут, снимая пенку. Добавить масло и держать на огне еще минуту. Всыпать в малину ядрышки кедровых орехов, очень осторожно перемешать и снять с огня. Разлить варенье по горячим стерилизованным банкам и закатать.

Малиновый джем с лимоном

1 кг малины, 1 кг сахара, 1 лимон, пакетик готовой желирующей смеси (20 г)

Ягоды малины перебрать, очистить от плодоножек и чашелистиков. Целый лимон обдать кипятком, насухо вытереть, цедру срезать и измельчить, а из лимона выжать сок. Лимонный сок и цедру смешать с малиной, после чего добавить сахар и желирующую смесь, тщательно перемешать и поставить на огонь. Получившуюся ягодную массу, постоянно помешивая, довести до кипения и варить 5 минут на слабом огне, затем сразу же разлить по подготовленным банкам и закатать. Хранить в темном прохладном месте.

Конфитюр из малины

2 кг малины, 2,5 кг сахара, 800 мл воды

Малину перебрать, вымыть, обсушить и пропустить через мясорубку (или размять деревянным пестиком). Добавить воду и варить, помешивая и собирая пенку, 30 минут с момента закипания. Затем в несколько приемов ввести сахар, размешивая массу, и варить еще 15–20 минут до готовности. Выложить конфитюр в стерильные банки и закатать стерильными крышками.

Желе из малины холодным способом

2 кг малины, 1,5 кг сахара

Перебрать ягоды, промыть, обсушить, размять и процедить через марлю, сложенную несколько раз. Всыпать сахар из расчета на 1 л сока 1,5 кг сахара. Перемешивать, пока сахар полностью не растворится, затем оставить на 10 часов. Разложить массу в сухие стерилизованные банки и закатать. Хранить в прохладном месте.

Желе из малины

1 л сока малины, 1,5 кг сахара, 50 г желатина, замоченного в 150 мл холодной кипяченой воды

В отжатый и процеженный малиновый сок постепенно добавить сахар, довести до кипения и уварить на сильном огне. Когда жидкость начнет густеть, огонь убавить. Периодически брать пробу: если на блюдце капля застынет в виде желе, кипячение прекратить, влить желатин, тщательно размешать. Горячее желе разлить в предварительно подогретые стерилизованные банки и закатать.

Ягодный джем по-итальянски

1 кг малины, 1 кг красной смородины, 1 кг крыжовника, 1 кг садовой земляники, 2,5–3 кг сахара

Ягоды крыжовника и красной смородины промыть и обсушить. У крыжовника обрезать плодоножки и сухие чашелистики, ягоды красной смородины отделить от плодоножек. Подготовленные крыжовник и смородину перекрутить на мясорубке или пюрировать погружным блендером. Ягоды малины и мелкие очищенные ягоды садовой земляники добавить к измельченным ягодам. Варить на слабом огне, помешивая. Когда масса слегка уварится, добавить сахар и варить до готовности. Готовый джем расфасовывать после остывания.

Малиновая пастила

1 кг малины, 250 г сахара, 100 г сахарной пудры

Тщательно промытую малину выложить на противень и поместить на 50 минут в разогретую духовку. Затем ягоды протереть через сито, добавить сахар и уваривать пюре на слабом огне до половины объема. Полученную массу выложить в форму, покрытую пергаментной бумагой, смазанной растительным маслом. Сушить пастилу в духовке при температуре 70 °С. Готовый продукт посыпать сахарной пудрой, нарезать кусочками и хранить в стерильной банке.

Повидло из малины и яблок

1 кг пюре из малины, 1 кг яблочного пюре, 800 г сахара, 600 мл воды

Яблоки распарить в кастрюле с кипящей водой и протереть через мелкое сито. Ягоды малины тщательно размять деревянной ложкой и смешать с яблочным пюре. Через 15–20 минут добавить сахар и варить в кастрюле с широким дном, непрерывно помешивая, до готовности. Повидло разложить по банкам и закатать стерильными крышками.

Сироп из малины

1 кг малины, 1 кг сахара, 200 мл воды

Сварить из воды и сахара сироп, положить в него подготовленную малину, довести до кипения, снять с плиты и дать остыть, после чего процедить через сито. Довести получившийся сироп до кипения, варить 5 минут. После этого сразу разлить в стерилизованные бутылки или банки, закатать.

Компот из малины быстрый

700 г малины, 450 г сахара

Малину перебрать, промыть в сите под проточной водой, дать ей стечь и уложить слоями в трехлитровую банку. Каждый слой ягод пересыпать сахаром. Залить малину с сахаром горячей водой, стерилизовать 5 минут или пастеризовать 20 минут при температуре 80 °С. Закатать металлическими крышками.

Компот из малины без стерилизации

600–700 г малиныДля заливки: 1 л воды, 300 г сахара

Малину перебрать, освободить от плодоножек, вымыть. Сварить сироп: в кипящую воду всыпать сахар, размешать его до полного растворения. Малину высыпать в горячий сироп и оставить на 3–4 часа. Затем сироп слить в кастрюлю, а в подготовленные стерилизованные банки уложить малину. Сироп довести до кипения, залить малину, закрыть специальными капроновыми крышками для герметичной укупорки банок.

Варенье из ежевики

1 кг ежевики, 800 г сахара, 1–2 г лимонной кислоты

Перебрать ягоды, удалить поврежденные, промыть. Сварить сироп и положить в него ягоды. Варить в один прием до готовности, в конце добавить немного лимонной кислоты. Разлить варенье в банки и закатать.

Варенье из ежевики по-киевски

1 кг ежевики, 100 г листьев ежевики, 1 кг сахара, 500 мл воды, 5 г лимонной кислоты

Ежевику перебрать, удалить мусор и чашелистики, промыть в холодной воде. Сложить в кастрюлю листья ежевики и залить водой. Варить 20 минут. Отлить 1 стакан приготовленного отвара в другую кастрюлю, добавить сахар и сварить сахарный сироп. Выложить в полученный сироп ежевику и дать постоять, пока она не выделит сок. Затем добавить лимонную кислоту и варить 10 минут. Готовое варенье разлить по банкам и закатать.

Джем из ежевики

1 кг ежевики, 2,2 кг сахара, 1 л воды, 10 г пектина, 10 г винной кислоты

Ежевику перебрать, очистить от плодоножек, промыть в холодной воде. Подготовленные ягоды поместить в сахарный сироп, приготовленный из сахара и воды. Джем довести до кипения и варить на слабом огне, через 15 минут добавить пектин, смешанный с чайной ложкой сахара. Джем не перемешивать, чтобы сохранить ягоды целыми. Через 20 минут в джем добавить винную кислоту, проварить 2–3 минуты, затем снять с огня. Когда джем немного остынет, разлить его по банкам, закрыть герметичными крышками.

Джем из ежевики с яблоками

300 г ежевики, 500 г яблок, 400–450 г сахара

Целые яблоки разварить под крышкой с небольшим количеством воды. Всыпать вымытые и перебранные ягоды ежевики и разваривать дальше до размягчения. Протереть через сито. В пюре добавить сахар и варить, пока масса не станет густой. Горячий джем разложить по банкам, закрыть их герметичными крышками.

Конфитюр из ежевики

1 кг ежевики, 1,2–1,4 кг сахара, 200 мл воды

Спелые и очищенные ягоды промыть и процедить через дуршлаг. Когда ягоды подсохнут, переложить их в эмалированную кастрюлю, добавить сахар и, перемешав, измельчить деревянным пестиком или пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить воду, довести до кипения и варить 10 минут на слабом огне, затем добавить сахар и варить до готовности в один прием. Простерилизовать банки и крышки, разлить горячий конфитюр и закатать.

Компот из ежевики

3 кг ежевикиДля заливки: 1 л воды, 750 г сахара

Ягоды перебрать, положить в сито, промыть под струей холодной воды, дать стечь воде. Прокипятить воду с сахаром. Ягоды положить в стерилизованные банки, залить горячим сиропом, закатать и простерилизовать.

Сироп из ежевики

1 кг ежевики, 500 г сахара, 200 мл воды

Подготовленные ягоды ежевики размять деревянной ложкой, отжать сок, добавить в него сахар и воду, кипятить 5—10 минут. Разлить в стерилизованные банки и закрыть пергаментом. Хранить в прохладном месте.

Душистое варенье из крыжовника

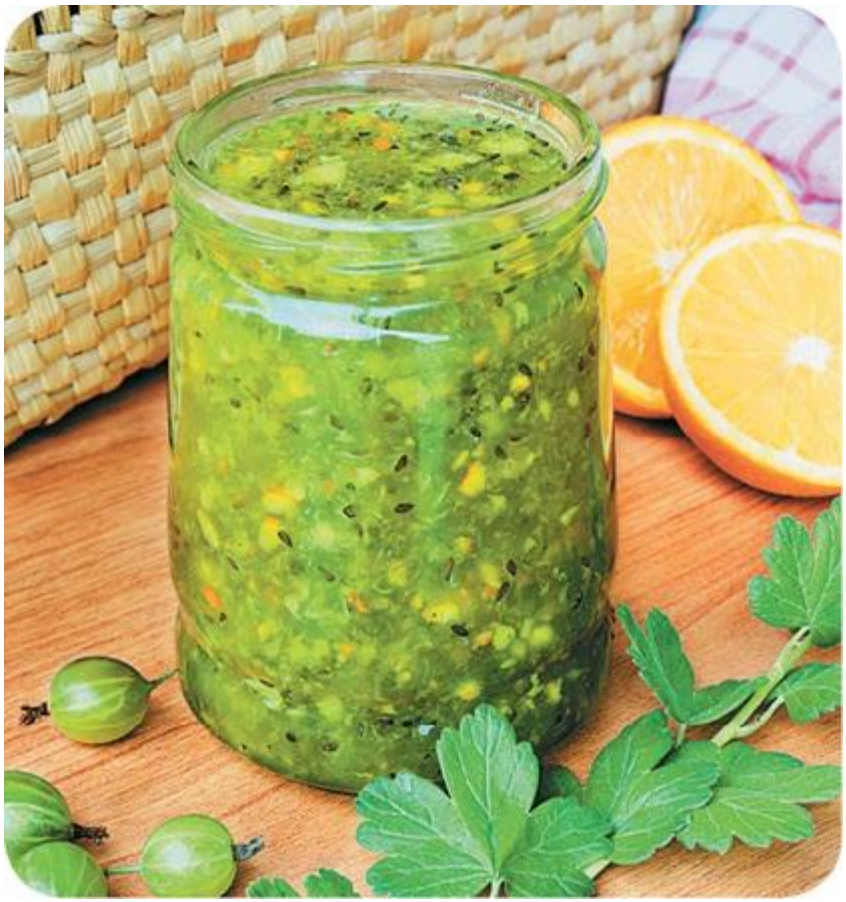
1 кг крыжовника, 1,2 кг сахара, 500 мл воды, 20 листьев вишни, 2–3 веточки душицы

Крыжовник промыть, наколоть зубочисткой, залить холодной водой и оставить на ночь. Воду слить, всыпать в нее сахар, положить душицу и вишневые листья, довести до кипения, дать остыть и процедить. Сироп снова довести до кипения, выложить в него ягоды, довести до кипения, сразу убрать с плиты и дать остыть. Отфильтровать сироп через сито, довести до кипения, положить ягоды и варить варенье до готовности. Разлить по стерильным банкам и закатать.

Сырое варенье из крыжовника

3 кг крыжовника, 3 апельсина, 2 лимона без цедры, 5 кг сахара

Крыжовник перебрать, у апельсинов и лимонов удалить косточки. Все фрукты пропустить через мясорубку. Выложить смесь в эмалированную кастрюлю, добавить сахар и тщательно перемешать. Емкость накрыть, оставить при комнатной температуре на сутки, периодически помешивая варенье деревянной ложкой до полного растворения сахара. Через сутки готовое варенье разложить по стерильным банкам, закрыть крышками (можно не закатывать). Хранить в темном, прохладном месте.



Варенье из крыжовника и смородины

1 кг крыжовника, 500 г черной смородины, 1,5 кг сахара, 2 апельсина, 200 мл воды

Перебрать и промыть ягоды, обсушить их. У крыжовника обрезать хвостики. Апельсины вымыть, разрезать вместе с кожурой на несколько частей и пропустить через мясорубку либо измельчить в блендере. Выложить ягоды и апельсиновое пюре в таз. Долить воду. Довести до кипения. Добавить сахар. Варить 15 минут, помешивая и снимая пенку. Горячее варенье разлить по банкам, закрыть герметичными крышками. Хранить в сухом, темном месте при комнатной температуре.

Конфитюр из крыжовника

500 г крыжовника, 500 г сахара, 10 г ванильного сахара, 30 мл крепленого вина, 10 г желатина, 30 мл воды

Ягоды промыть, обсушить и, удалив хвостики, пюрировать блендером. Массу поставить на огонь, добавить сахар. Перемешивать до тех пор, пока весь сахар не растворится. После закипания добавить ванильный сахар и вино и варить 5 минут, снимая пенку. Добавить в варенье желатин, предварительно распущенный в прохладной кипяченой воде, тщательно перемешать. Разлить конфитюр по банкам, закатать металлическими крышками.

Конфитюр «Изумрудный»

750 г крыжовника, 500 г киви, 2 лимона, 500 г сахара

Очищенные плоды киви разрезать на 4 части, каждую четвертинку нашинковать тонкими дольками. С лимона снять мелкой теркой цедру, из мякоти отжать сок, добавить цедру и сок в крыжовник, измельченный с помощью блендера. Полученное пюре смешать с кусочками киви и сахаром, довести до кипения. Выпаривать на слабом огне, пока объем не уменьшится примерно в 2 раза. Конфитюр в горячем виде разлить по баночкам и закатать.

Желе из крыжовника

1 л сока крыжовника, 700 г сахара

Промыть недоспелые ягоды, поместить в эмалированную посуду и варить до размягчения. Отвар процедить и дать отстояться. Сок осторожно слить, замерить количество и уварить до половинного размера, снимая пену. Затем добавить сахар и варить до готовности. Готовое желе разлить по банкам и закатать стерильными крышками.

Мармелад из крыжовника

1 кг крыжовника, 550 г сахара

Твердые, недозрелые ягоды положить в кастрюлю, добавить несколько ложек воды и разварить под крышкой. Массу тщательно растереть и пропустить через сито. Полученное пюре уварить на слабом огне, помешивая, до половины первоначальной массы. Затем порциями добавлять сахар и, помешивая, варить на слабом огне до готовности (масса должна весить 1 кг). Готовый мармелад выложить в эмалированную формочку, смоченную водой. Застывшую массу разрезать на кусочки и посыпать сахаром. Хранить в сухом прохладном месте.

Пряное варенье из мандаринов

1 кг мандаринов, 1 апельсин, 1 кг сахара, 200 мл воды, 2 ч. л. молотого имбиря, 5 г ванилина

Мандарины и апельсин очистить от кожуры и разделить на дольки. Уложить фрукты в большую кастрюлю и залить водой. Через 8 часов поставить на слабый огонь и добавить имбирь. После закипания варить смесь полтора часа, постоянно помешивая. Добавить в варенье ванилин и сахар. Варить еще полтора часа на слабом огне. Разлить по сухим стерилизованным банкам и закатать металлическими крышками.

Варенье из апельсиновых корок

1 кг апельсиновых корок, 1,5 кг сахара, 500 мл воды, цедра и сок 1 лимона

Апельсиновые корки вымочить в воде 2–3 дня. Воду менять 2 раза в сутки. Затем нарезать корки на узкие полоски и кипятить 5 минут. Воду слить, корки залить чистой водой и прокипятить 3 минуты. В отдельной посуде приготовить сироп, залить им корки и варить, пока они не станут мягкими. Когда варенье будет почти готово, добавить лимонный сок и тертую лимонную цедру. Горячее варенье разлить в стерилизованные банки и закатать стерильными крышками.

Конфитюр из апельсинов с цедрой

3 больших апельсина, 350 г сахара, сок 1 лайма (или 0,5 большого лимона), 50 мл апельсинового ликера

Тщательно вымыть апельсины. Иголкой или зубочисткой сделать по всей поверхности апельсинов очень частые небольшие проколы (не доходя до мякоти апельсина). Выложить апельсины в глубокую посуду и залить холодной водой. Меняя 3–4 раза в день воду, вымочить апельсины в течение 3 дней. Очень острым ножом снять с апельсинов цедру без белого слоя. Нарезать цедру на кусочки 5–7 см и затем острым ножом нарезать очень тонкой соломкой. Очищенные апельсины нарезать кружочками толщиной около 1 см. Разрезать каждый кружок на 4–6 частей. Выложить цедру в посуду, добавить сок лайма, апельсины и засыпать сахаром, оставить на 12 часов. Поставить апельсины на огонь, довести до кипения и варить 30–40 минут на слабом огне. Снять с огня, остудить и оставить на 24 часа. Повторить весь процесс еще 2 раза. Добавить в конфитюр ликер, осторожно перемешать и выложить в чистые банки. Закрыть герметичными крышками.

Грейпфрутовое варенье

1 кг грейпфрутов, 1 кг сахара

Грейпфруты обдать горячей водой и вымыть, вытереть досуха, очистить от кожуры. Фрукты разделить на дольки, удалить пленки, нарезать, пересыпать сахаром, накрыть и оставить на 24 часа. На следующий день на сильном огне, непрерывно помешивая, довести до кипения и варить 5 минут. Время варки считается с момента закипания массы. Готовое варенье быстро перелить в сухие и горячие стерилизованные банки, закатать стерильными крышками.

Грейпфрутовый конфитюр

3 крупных грейпфрута, 800 г сахара, цедра и сок 1 лимона

Грейпфруты вымыть, сложить в большую кастрюлю. Залить водой, чтобы они плавали, накрыть крышкой и варить на среднем огне 2 часа. Аккуратно слить воду. В пустую кастрюлю высыпать сахар. Разрезать грейпфруты над сахаром, чтобы сок стекал в емкость, вынуть косточки и слегка выдавить сок. Мелко нарезать вареный грейпфрут. Для более однородной консистенции можно плоды частично измельчить блендером, а частично оставить ломтики. С лимона снять цедру и выдавить сок, добавить к грейпфруту. Тщательно перемешать и варить около 15 минут. Переложить в стерилизованные банки и герметично закрыть. Хранить в прохладном месте.

Янтарное варенье из лимонов

2 кг лимонов, 4 кг сахара

Лимоны вымыть, нарезать вместе с кожурой, удалить косточки, пропустить ломтики через мясорубку, добавить сахар и оставить на 6–8 часов, периодически помешивая массу, чтобы сахар растаял. Затем кастрюлю с лимонами поставить на слабый огонь и подогреть, не доводя до кипения. После того как варенье остынет, разлить в банки и поставить в холодильник.

Лимонный джем

1 кг лимонов, 3 кг сахара, 2 л воды

Лимоны тщательно промыть и нарезать тонкими ломтиками, удалить косточки. Лимонные ломтики положить в эмалированную посуду, залить водой и оставить на сутки. Затем довести до кипения и варить под крышкой до тех пор, пока кожура станет мягкой. Добавить сахар и кипятить еще 20 минут. После этого разлить джем в чистые сухие банки и поставить их в горячую воду до полного охлаждения. Герметично закрыть, хранить в прохладном месте.

Мармелад из винограда

1 кг темного винограда, 500 г сахара, 100 мл красного сухого вина

Виноград помыть, залить вином и варить на умеренном огне 10–12 минут. Затем ягоды размять и отжать из них сок. Сок слить в кастрюлю, добавить в него сахар и уварить на треть. Чтобы убедиться, что масса уварилась, нужно капнуть горячим мармеладом на холодную тарелку: если капля не растекается – выключить огонь. Разложить готовый мармелад в банки и дать остыть, а затем закрыть их герметичными крышками и поставить в прохладное место.

Варенье из кишмиша

1 кг винограда без косточек, 2 кг сахара

Ягоды засыпать сахаром и поставить в прохладное место на 2–4 суток, пока они не пустят сок. После этого сок с ягодами варить до готовности на малом огне в один прием. Выложить варенье в банки до краев и закатать. Перевернуть крышками вниз и оставить до полного остывания.

Пряное виноградное варенье

2 кг винограда, 1,5 кг сахара, 200 мл воды, 100 мл лимонного сока, 3–4 бутона гвоздики, палочка корицы

Виноград снять с гроздей и каждую ягоду наколоть иглой в нескольких местах. Из лимонного сока, сахара, воды и пряностей сварить сироп. Опустить подготовленные ягоды в теплый сироп. В течение суток варенье несколько раз нагревать примерно до температуры 60–70 °С, чтобы ягоды полностью пропитались сиропом и не лопнули при варке. На следующий день варенье довести до кипения, выключить и оставить на сутки. После этого довести до кипения и, аккуратно помешивая, варить на слабом огне 10 минут, пока сироп не загустеет и не станет янтарного цвета. Горячее варенье разложить по банкам и закатать.

Мед из винограда (бекмес)

1 кг винограда без косточек, 600 г сахара, 300 мл воды

Виноград вымыть, снять ягоды с гроздей. В кастрюле вскипятить воду, добавить виноград и готовить 20 минут. Слить жидкость в отдельную емкость, виноград протереть через сито. Приготовить сироп из сахара и воды, в которой варился виноград. Для этого нагреть их на слабом огне до полного растворения сахара. Залить виноград сиропом и варить 15 минут. Перелить смесь в стерилизованные банки и закатать стерильными крышками.

Компот из винограда гроздьями

3 кг виноградаДля заливки: 1 л воды, 200 г сахара

Гроздья винограда тщательно промыть в нескольких водах и дать воде стечь. Уложить грозди в стерилизованную трехлитровую банку, заполнив ее на треть. Приготовить заливку, растворив сахар в кипящей воде. Кипящей заливкой наполнить банки с виноградом так, чтобы жидкость перелилась через горлышко, сразу закатать.

Компот из винограда с лимоном

3 кг винограда, 1 лимонДля заливки: 1 л воды, 750 г сахара

Виноград промыть, осторожно отделить ягоды от гроздей, уложить в литровые банки и залить охлажденным сахарным сиропом. В каждую банку сверху положить по ломтику лимона, закатать и стерилизовать 30 минут.

Варенье из дыни

1 кг дыни, 1 кг сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты

Дыню очистить от семян и кожуры, нарезать мелкими кубиками, засыпать сахаром и закрыть крышкой. Заготовку несколько раз хорошенько встряхнуть, чтобы равномерно распределить сахар, и оставить на ночь. На следующий день перемешать и оставить до вечера. Затем поставить на огонь и варить, постоянно помешивая и снимая пенку, 10 минут. Охладить. Так повторять 3 дня. На четвертый день варить, помешивая, 15 минут. Когда варенье загустеет, добавить лимонную кислоту, слегка остудить, разложить по банкам и закатать.

Варенье из дыни с лимоном

1 кг дыни, 1,2 кг сахара, 1 лимон, 200 мл воды

Мякоть дыни нарезать кубиками размером 1–2 см. Засыпать мякоть частью сахара (400 г) и поставить на 3 часа в холодное место. Из оставшегося сахара, воды и сока лимона приготовить сироп. Цедру лимона нарезать соломкой и добавить в засахаренную массу, перемешать и залить сиропом. Варить на среднем огне до загустения. Варенье разлить горячим в стерильные банки, закрыть герметичными крышками и хранить в прохладном месте.

Варенье из арбузных корок

1 кг арбузных корок, 1,5 кг сахара, 8 г соды

С арбузных корок срезать зеленую кожицу, очищенные корки промыть, нарезать кубиками, каждый кубик наколоть вилкой. В стакане горячей воды растворить соду, залить корки и добавить 1,5 л воды. Оставить на 4 часа. Потом воду слить и корки промыть. Залить чистой водой еще на полчаса. Опять слить и залить водой еще на полчаса. Приготовить сахарный сироп из половины сахара и 800 мл воды. Довести до кипения и добавить в него корки. Варить на среднем огне 20 минут, после чего снять с огня и оставить на 12 часов настаиваться. Затем добавить оставшийся сахар. Перемешать и довести до кипения, варить 25 минут. Оставить на 12 часов. Довести до кипения и варить 30 минут. Еще раз дать выстояться и разложить по чистым банкам, плотно закрыть.

Конфитюр из арбуза

2 кг мякоти арбуза без зерен, 4 кг сахара, цедра и сок 6 лимонов

Из мякоти арбуза убрать зерна, нарезать кубиками. Перемешать с сахаром, цедрой и соком лимона. Накрыть и оставить на 4 часа. Затем вскипятить и варить на сильном огне 4 минуты. Конфитюр разложить в чистые сухие банки и плотно закрыть.

Варенье из облепихи

1 кг облепихи, 1,5 кг сахара, 1,2 л воды

Плоды перебрать, удалить плодоножки, вымыть в холодной воде и обсушить. Сварить сироп, залить им плоды и оставить на 3–4 часа. Затем отделить плоды от сиропа. Сироп довести до температуры 106–107 °С, потом слегка охладить, положить в него плоды и варить на малом огне до готовности (не допуская бурного кипения). Признаки готовности варенья: плоды равномерно распределены в сиропе и не всплывают, сироп прозрачный, капля его, нанесенная на холодное блюдце, не растекается. Варенье расфасовать в сухие банки только после полного остывания, плотно закрыть.

Пастила из облепихи

1 кг облепихи, 1 кг сахара, 200 мл воды

Плоды облепихи перебрать, промыть. Добавить к ним воду и варить до мягкости. Затем протереть через сито. Полученное пюре смешать с сахаром и варить в кастрюле с толстыми стенками. Когда масса загустеет, переложить ее на противень, предварительно застеленный бумагой. Подсушить в горячей духовке с приоткрытой дверцей. Готовую пастилу разрезать острым тонким ножом на произвольные кусочки. Остудить и пересыпать сахарной пудрой. Хранить в сухих стеклянных банках под крышкой или в бумажных коробках.

Джем из облепихи

1 кг облепихи, 1–1,2 кг сахара, 1,2 л воды

Плоды перебрать, вымыть, добавить сахар и подогреть на слабом огне до его растворения. Затем увеличить огонь и, помешивая массу, варить джем до готовности. Расфасовать в горячие стерилизованные банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки —15 минут, литровые – 20 минут. После стерилизации банки немедленно закатать.

Компот «Витаминная бомба»

1 кг облепихи, 1 кг яблок, 600 г крупного шиповникаДля заливки: 1 л воды, 400–800 г сахара

Яблоки очистить, нарезать дольками, бланшировать 3–5 минут в кипящей воде. Откинуть на дуршлаг и сразу остудить в холодной воде. Отобрать крупные зрелые и твердые плоды шиповника, удалить плодоножки и чашелистики, разрезать плоды пополам и освободить от семян и волосков. Тщательно промыть. Если плоды шиповника мелкие, то использовать целиком, удалив плодоножки и чашелистики. В этом случае брать плодов меньше. Плоды облепихи вымыть и удалить плодоножки. Облепиху, яблоки и шиповник уложить слоями в банки по плечики, уплотнить и залить горячим сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 25, трехлитровые – 40 минут. Закатать металлическими крышками.

Компот из облепихи

1,5 кг облепихиДля заливки: 1 л воды, 900 г сахара

Для приготовления компота облепиху собирают в начале созревания плодов до заморозков, пока они еще твердые. Подготовленные плоды уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом. Стерилизовать банки в кипящей воде: пол-литровые – 15 минут, литровые – 25, трехлитровые – 40 минут. Закатать металлическими крышками.

Пюре из облепихи

1 кг облепихи, 500 г сахара

Подготовленные плоды ошпарить кипятком, дать стечь воде. Протереть облепиху через сито, смешать с сахаром, разложить в стерилизованные пол-литровые банки и стерилизовать 15 минут. Закатать металлическими крышками.

Сироп из облепихи

1,5 кг облепихи, 1,2 кг сахара

Перебрать и вымыть облепиху. Дать стечь на сите, разложить на полотенце и просушить. Отжать сок с помощью соковыжималки или растереть плоды пестиком и отжать через несколько слоев марли. (Оставшийся жмых с косточками можно использовать для компота или киселя, он содержит много сока.) Облепиховый сок перелить в большую эмалированную или стеклянную посуду, смешать с сахаром из расчета 1,2 кг сахара на 1 л сока. Накрыть и дать постоять 10–12 часов, периодически помешивая, чтобы сахар растворился. Перелить сироп в сухие стерилизованные банки и закатать. Хранить в прохладном темном месте.

Варенье из барбариса

1 кг барбариса, 1,3 кг сахара, 600 мл воды

Промытые плоды залить теплой кипяченой водой и дать настояться 12 часов. После этого воду слить в кастрюлю, добавить сахар и приготовить сахарный сироп. Залить сиропом плоды и варить 30–40 минут. Горячее варенье разлить в стерилизованные банки и закрыть герметичными крышками.

Засахаренный барбарис

500 г барбариса, 400 г сахара, 200 мл воды

Сварить сироп из воды и сахара. Каждую веточку барбариса с ягодами, держа за кончик, обмакнуть в сироп, обвалять в мелком сахаре и выложить на блюдо. Затем засахаренный барбарис высушить в духовке при очень низкой температуре. Высушенный барбарис сложить в банку, накрыть бумажной крышкой, хранить в сухом месте.

Варенье из красной рябины

1 кг ягод, 1,2 кг сахара, 400 мл воды, 10 г лимонной кислоты

Рябину, собранную после первых заморозков, отделить от щитков, промыть, выдержать при температуре 40 °С в духовке 3–5 часов. Из сахара, воды и образовавшегося при упаривании сока сварить сироп, добавить ягоды, лимонную кислоту и варить до готовности. Простерилизовать банки и крышки, разлить варенье и закатать.

Варенье из черноплодной рябины

1 кг черноплодной рябины, 1,3 кг сахара, 200 мл воды

Воду налить в емкость для варки варенья, всыпать сахар и полностью его растворить. Ягоды промыть, отделить от щитков, на 7 минут опустить в кипящую воду, затем высыпать в закипевший сироп. На слабом огне кипятить 10–15 минут, снять с огня и остудить до комнатной температуры в течение 3–4 часов, после чего снова довести до кипения и варить 15 минут. Затем сразу разложить варенье по стерильным банкам и закатать крышками.

Джем из черноплодной рябины

1 кг черноплодной рябины, 400 г яблок, 1,5 кг сахара, 400 мл воды

Подготовленные плоды черноплодной рябины положить в кастрюлю, добавить 200 мл воды, распарить до полного размягчения и протереть через сито. Яблоки нарезать дольками, добавить 200 мл воды и распарить их до полного размягчения. Затем протереть через сито до получения однородного пюре. Смешать рябиновое и яблочное пюре, добавить сахар и варить до готовности в один прием. Горячий джем разлить в стерилизованные банки и пастеризовать при температуре 95 °С около 20 минут.

Повидло-ассорти с рябиной

600 г рябины, 300 г яблок (антоновка), 100 г моркови, 600 г сахара, 300 мл воды или яблочного сока

Ягоды рябины, собранные после заморозков, перебрать, вымыть, на 2–3 минуты опустить в кипящую соленую воду (20–30 г соли на 1 л воды) и сразу же промыть в холодной проточной воде. Антоновку очистить от кожицы и сердцевины, нарезать кружочками. Морковь очистить, вымыть, нарезать кусочками и бланшировать до мягкости. Рябину, яблоки, морковь залить водой или соком, варить на умеренном огне до мягкости, затем быстро протереть через дуршлаг. Снова поставить на огонь, варить 8—10 минут, добавить сахар и уварить до готовности. Простерилизовать банки и крышки, разлить повидло и закатать.

Компот из рябины

1 кг рябиныДля заливки: 1 л воды, 300 г сахара

Рябину перебрать, вымыть. Бланшировать в кипящей подсоленной воде 2–3 минуты. Обсушить ягоды и разложить их по стерилизованным банкам. В кипящую воду добавить сахар и варить до полного растворения. Ягоды залить сиропом. Банки закрыть, простерилизовать, остудить и поставить в темное место для длительного хранения.

Варенье из клюквы

1 кг клюквы, 1,5–1,6 кг сахара, 200 мл воды, ванилин по вкусу

Перебрать спелые ягоды, удалить плодоножки и сухие остатки цветков, тщательно промыть в холодной воде, затем бланшировать в кипящей воде 2–4 минуты (в зависимости от спелости и размера ягод), воду слить в отдельную емкость для приготовления сиропа, ягоды охладить. Приготовить сироп, в горячий сироп выложить ягоды и варить в один прием: первые 8—10 минут на сильном огне, очень осторожно помешивая ягоды шумовкой или ложкой и снимая образующуюся пену, а затем на слабом огне – до готовности. Время варки с момента закипания – 20–25 минут. Варенье снять с огня и оставить на 8—10 часов, после чего расфасовать в чистые сухие стеклянные банки емкостью 1 и 2 л, закрыть герметичными крышками и хранить в темном прохладном месте. Если в конце варки добавить ванилин, варенье станет более ароматным.

Варенье из клюквы в один прием

1 кг клюквы, 400 г сахара

Клюкву перебрать, удалить испорченные ягоды и мусор. В толстостенную кастрюлю высыпать подготовленные ягоды, добавить сахар и варить на среднем огне 7—10 минут. Готовое варенье разлить в банки и закатать стерильными крышками.

Варенье из клюквы на меду

1 кг клюквы, 1,6 кг меда, 400 мл воды

На 3–4 минуты опустить клюкву в кипяток, после чего откинуть на дуршлаг. Из воды и меда сварить сироп, всыпать в него ягоды и варить варенье на слабом огне в один прием. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки и закатать.

Варенье из клюквы, яблок и орехов

1 кг клюквы, 1 кг яблок (антоновка), 1 стакан очищенных грецких орехов, 2,5 кг меда, 100 мл воды

Перебранную и промытую клюкву положить в кастрюлю, влить воду и варить под крышкой до тех пор, пока ягоды не станут мягкими. После этого ягоды размять и протереть через сито. В тазу для варенья вскипятить мед, положить в него протертую клюкву, очищенные от сердцевины и нарезанные дольками яблоки, очищенные грецкие орехи и варить примерно час. Такое варенье можно приготовить и на сахарном сиропе. Готовое варенье разложить в сухие чистые банки. Хранить в холодильнике.

Мармелад из клюквы

700–800 г клюквы, 500 г сахара

Клюкву перебрать, промыть, засыпать в закипевшую воду на 5 минут, откинуть на дуршлаг. После этого ягоды размять деревянной ложкой или пестиком и протереть через сито. Получившуюся массу прогреть на слабом огне, всыпать сахар и варить, помешивая, до полной готовности. Готовый мармелад должен иметь вес 1 кг. Выложить на ровную поверхность, остудить, нарезать.

Клюква в сахарной пудре

200 г клюквы, 100 г сахарной пудры, 1 яичный белок

Ягоды перебрать, вымыть, откинуть на дуршлаг и подсушить, а затем поместить их в миску с яичными белками. Хорошо перемешать и шумовкой выложить в сахарную пудру, обвалять и рассыпать на металлический лист, застланный пергаментной бумагой. Подсушить в негорячей духовке. Хранить в картонных коробках.

Варенье из брусники на меду

1 кг брусники, 700 г меда, 100 мл воды

Ягоды перебрать, удалить мусор, вымыть. Бланшировать, опустив на 2–3 минуты в кипящую воду, чтобы удалить горечь. В тазик для варки варенья налить воду, добавить мед, ягоды и варить на слабом огне до готовности. Готовое варенье разложить горячим в стерильные банки и закрыть герметично.

Варенье из брусники с пряностями

1 кг брусники, 400 г сахара, 100 мл воды, 3 бутона гвоздики, 3 г цедры лимона, молотая корица по вкусу

Ягоды перебрать, удалить мусор, вымыть. Бланшировать, опустив на 2–3 минуты в кипящую воду, чтобы удалить горечь. Сварить сахарный сироп, опустить в него ягоды и варить варенье в один прием. Пряности добавить в конце варки. Готовое варенье разложить горячим в стерильные банки и закатать.

Варенье из брусники, яблок и груш

500 г брусники, 200 г яблок, 300 г груш, 1 кг сахара, 200 мл воды

Ягоды брусники перебрать, вымыть и опустить на 2–3 минуты в кипящую воду (для удаления горечи). Откинуть на дуршлаг. Приготовить сироп: воду довести до кипения и развести в ней сахар до полного растворения. Как только сироп закипит, выложить в него бруснику и варить на слабом огне. Яблоки и груши очистить, удалить сердцевину и нарезать дольками. Когда брусника почти разварится (через 30–40 минут), добавить груши и яблоки. Варить до готовности. Проверить готовность варенья, капнув его на блюдце: если капля не растекается, то варенье готово. Готовое варенье остудить, не закрывая его крышкой, и выложить в стерилизованные банки.

Джем из брусники

1 кг брусники, 1,2 кг сахара, 200 мл воды

Бруснику перебрать, удалить листья и мусор, оборвать хвостики. Ягоды поместить в толстостенную кастрюлю, залить водой и варить 5–7 минут на среднем огне. Добавить сахар, варить на сильном огне 10 минут, затем убавить огонь и варить джем еще в течение 20 минут. Джем готов, если капля сиропа не расплывается на холодном блюдце, а ягоды равномерно распределяются в сиропе. Кипящий джем сразу разлить по стерилизованным банкам и закатать.

Брусника в сиропе

1 кг брусники, 1,5 кг сахара, 400 мл воды, 1 лимон

Свежую бруснику перебрать, вымыть и уложить в банку. Отдельно приготовить сахарный сироп: в посуду налить воду, добавить сахар, кусочки лимона и дать прокипеть несколько минут, затем процедить и охладить. Залить бруснику холодным сиропом и хранить в холодном месте.

Повидло брусничное

1 кг брусники, 500 г сахара, 200 мл воды

Зрелые вымытые ягоды брусники положить в варочный таз, добавить воду и на слабом огне прогреть до полного размягчения ягод. Горячие разваренные ягоды протереть через сито. Полученное пюре выложить в таз, добавить сахар и варить до готовности, пока масса не уварится до трети от первоначального объема. Горячее повидло разложить в сухие и подогретые банки, остудить и закрыть полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой в 2 слоя.

Брусничное желе

1 кг брусники, 800 г сахара

Ягоды промыть и перебрать, переложить в эмалированную кастрюлю и поставить на слабый огонь. Варить, постоянно помешивая, до появления сока, снять с огня, остудить. Протереть ягоды через сито. В полученное пюре всыпать весь сахар и размешивать до полного его растворения. Довести массу до кипения и варить желе еще 8—10 минут. Разложить по стерилизованным банкам и убрать в прохладное место. В брусничное желе по желанию можно добавить гвоздику или корицу, тогда оно станет более ароматным.

Компот из брусники

1,5 кг брусникиДля заливки: 1 л воды, 400–800 г сахара, 1 лимон

Отобрать зрелые ягоды брусники, перебрать, вымыть, обсушить и засыпать в ошпаренные кипятком банки. Добавить 2–3 ломтика лимона. Из сахара и воды сварить сироп, залить им банки и пастеризовать при температуре 85 °С: литровые банки – 15 минут, двухлитровые – 25, трехлитровые – 35–40 минут. Закатать металлическими крышками.

Варенье из черники

1 кг черники, 700 сахара, 300 мл воды, 2–3 г лимонной кислоты

Подготовленную чернику переложить в варочную посуду, залить горячим сахарным сиропом и выдержать в сиропе 3–4 часа. После этого варить на слабом огне до полной готовности, снимая пенку. В конце варки добавить лимонную кислоту. Горячее варенье расфасовать в подготовленные прогретые банки. Пастеризовать при температуре 95 °С: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Закатать металлическими крышками. Перевернуть крышками вниз до полного остывания, хранить в прохладном месте.

Чернично-медовое варенье

1 кг черники, 200 г жидкого меда, 30 мл рома

Перебрать, промыть чернику, откинуть на дуршлаг, обсушить. Выложить в эмалированную емкость для варки варенья, слегка размять, не превращая в кашицу, но добиваясь выделения сока. Поставить ягоды на плиту, помешивая, довести до кипения, сразу после закипания убавить огонь до минимума – варенье должно продолжать слабо кипеть. Далее по одной ложке вводить в варенье мед, каждый раз хорошо перемешивая. Выложив весь мед, влить ром, хорошо перемешать и разложить варенье в стерилизованные банки. Закатать стерильными металлическими крышками, перевернуть и остудить.

Черничное диетическое варенье

700 г черники, 100 г сахара

Ягоды перебрать, промыть, обсушить и всыпать в глубокую сковороду. Включить очень слабый огонь и помешивать ягодную массу до выделения сока. В закипевшую чернику всыпать сахар, перемешать, варить еще минуту, после чего снять с огня. Остывшее варенье разлить по стерильным банкам, закатать и хранить в прохладном темном месте.

Варенье из черники с пряностями

1 кг черники, 750 г сахара, 3 г корицы, 2–3 бутона гвоздики

Подготовленные ягоды положить в варочную посуду, засыпать сахаром и отставить для выделения сока. Затем поставить на огонь и варить до готовности (около часа), во время варки добавить корицу и гвоздику. Простерилизовать банки и крышки, разлить горячее варенье и закатать.

Черника в собственном соку

Ягоды черники промыть, сложить в кастрюлю, подогреть под крышкой на слабом огне. Когда образуется сок, переложить ягоды с соком в подогретые банки, накрыть крышками и пастеризовать: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 25 минут. Закатать.

Черничный джем

1 кг черники, 500 г сахара, 40 г пектинового порошка, 3 г лимонной кислоты

Ягоды перебрать, промыть, обсушить, высыпать в эмалированную посуду с широким дном. Добавить несколько столовых ложек воды и варить 3–5 минут. Пектиновый порошок соединить с 200 г сахара и, постоянно помешивая, добавить к ягодам. Прокипятить в течение 8—10 минут, а затем ввести оставшийся сахар небольшими порциями, чтобы не прекращалось кипение. Когда сахар полностью растворится, добавить лимонную кислоту. Варить еще в течение 5 минут. Горячий джем разлить по стерилизованным банкам, закатать, накрыть одеялом и оставить до полного остывания.

Джем чернично-клюквенный

2 кг черники, 400 г клюквы, 3 кг сахара

Клюкву помыть, размягчить миксером и размять деревянной ложкой или пестиком в кастрюле. Поставить на плиту и довести до кипения. Остудить и отжать через марлю. Полученную массу смешать с сахаром и варить до образования сиропа. В кипящий сироп аккуратно добавить ягоды черники и на сильном огне варить около 40 минут. Ягоды периодически помешивать, раздавливая о стенки кастрюли. В стерилизованные банки залить горячий джем и оставить до полного остывания, не закрывая крышками.

Повидло чернично-брусничное

1 кг пюре из черники, 1 кг пюре из брусники, 1,4 кг сахара

Свежие, равномерно окрашенные ягоды черники и брусники перебрать, тщательно вымыть в нескольких водах. Откинуть на дуршлаг. Переложить в кастрюлю и разварить с небольшим количеством воды (на 1 кг ягод не более 1 стакана воды). Разваренные плоды протереть, добавить сахар и уварить повидло до готовности. Хранить в плотно закрытых банках в сухом прохладном месте.

Мармелад из черники

1 кг черники, 600 г сахара, 100 г сахара для посыпки

Ягоды нагреть на слабом огне под крышкой, пока они не покроются соком, протереть через сито. Пюре смешать с сахаром и варить, пока масса не начнет отставать от дна и стенок. Затем массу выложить на противень, выстланный пергаментом, разровнять и подсушить в духовке при минимальной температуре. Обсыпать сахарной пудрой, нарезать кусочками. Хранить в плотно закрытых банках в сухом холодном месте.

Компот из черники

600 г черники, 150 г сахара, 250 мл воды или 400 мл сока черники

Ягоды перебрать, промыть, откинуть на дуршлаг, уложить в прогретые банки, залить кипящим сахарным сиропом или натуральным соком, отжатым из мятых свежих ягод. Стерилизовать пол-литровые банки 10 минут, литровые – 15, трехлитровые – 35 минут. Закатать банки металлическими крышками, перевернуть и охладить. Хранить компот из черники при комнатной температуре.

Компот из черники без стерилизации

1 кг черники, 700–800 г сахара, 1,5 л воды

Ягоды черники перебрать и очистить от мусора, промыть и поместить в кастрюлю. Влить воду и положить сахар, довести до кипения и варить на слабом огне 15–20 минут. Разлить черничный компот в стерилизованные банки и закатать стерилизованными крышками. Укутать банки с компотом одеялом и отставить до полного остывания. Хранить в прохладном месте.

Варенье из голубики

1 кг голубики, 1,1 кг сахара, корица и лимонная кислота по вкусу

Ягоды голубики перебрать, промыть и обсушить. Из воды и сахара сварить сахарный сироп. Затем в сироп добавить голубику и оставить на 4–5 часов. Варить смесь до готовности на слабом огне. В конце приготовления добавить лимонную кислоту и корицу, разлить варенье по банкам и закрыть крышками.

Голубика натуральная

1 кг голубики, 600 мл воды

Промытые и просушенные ягоды засыпать в банки, залить кипяченой водой и стерилизовать в кипящей воде 15 минут. Хранить в прохладном месте.

Пастила из голубики

1 кг голубики, 600 г сахара, 200 мл воды

Ягоды голубики промыть, залить водой, прокипятить 10–20 минут, протереть через сито, смешать с сахаром, хорошо взбить и уварить до густоты. Затем массу слоем около 2 см выложить на застланный пергаментом противень и подсушить в духовке. Готовую пастилу разрезать на полоски шириной 2–3 см и завернуть в пергамент. Хранить в прохладном месте.

Желе из голубики

1 л сока голубики, 250 мл яблочного сока, 600 г сахара

Смешать свежеотжатый сок голубики с яблочным соком, подогреть, добавить сахар, довести до кипения и уварить на треть объема. Готовое горячее желе разлить в пол-литровые банки и пастеризовать при температуре 90 °С 30 минут. Закатать металлическими крышками.

Голубика в сахаре

1 кг голубики, 800 г сахара

Ягоды перебрать, вымыть, обсушить. Выложить их в эмалированный таз, слегка размять деревянной ложкой, чтобы нарушилась целостность кожицы. При постоянном помешивании нагреть голубику до температуры 65–70 °С, засыпать сахар, аккуратно перемешать, довести до кипения, но не кипятить. Горячую ягодную смесь переложить в стерилизованные банки, стерилизовать 15–20 минут, закатать.

Компот из голубики на зиму

1,5 кг голубикиДля заливки: 1 л воды, 820 г сахара

Для приготовления компота выбрать крупные свежесобранные ягоды. Промытую голубику аккуратно откинуть на дуршлаг. Ягоды высыпать в подготовленные чисто вымытые банки. Для лучшего уплотнения голубики банки несколько раз слегка встряхнуть. Содержимое залить горячим сахарным сиропом. Литровые банки стерилизовать в кипящей воде 15 минут, пол-литровые – не менее 10 минут. Закатать крышками. Хранить в прохладном темном месте.

Сырое варенье из шиповника

400 г шиповника, 600 г сахара

Подготовленные и очищенные от волосков и семян плоды шиповника растереть с сахаром до полного его растворения. Уложить в стерилизованные банки, закрыть крышками. Хранить в холодильнике. При температуре 15 °С сырое варенье хранится 9 месяцев, полностью сохраняя витамин С.

Варенье из плодов шиповника

1 кг шиповника, 1–1,2 кг сахара, 200 мл воды, 2–3 г лимонной кислоты

Очищенные от волосков и семян плоды шиповника промыть и бланшировать в кипящей воде 2–3 минуты, после чего откинуть на сито и дать воде стечь. Приготовить сироп из сахара и воды, оставшейся от бланширования. В сироп опустить плоды и варить варенье в три приема до готовности. В конце варки добавить лимонную кислоту. Хранить в плотно закрытых банках в сухом прохладном месте.

Варенье из шиповника и клюквы

700 г шиповника, 300 г клюквы, 1,3 кг сахара, 200 мл воды

Подготовленные плоды шиповника бланшировать вместе с клюквой в кипящей воде в течение 2–3 минут, откинуть на дуршлаг. Отвар использовать для приготовления сиропа. В приготовленный сироп опустить ягоды и варить в три приема до готовности. Хранить в плотно закрытых банках в сухом прохладном месте.

Джем из шиповника

1 кг шиповника, 400 г сахара, 100 мл воды

Зрелые плоды очистить от семян и волосков, промыть, уложить в кастрюлю, накрыть крышкой и распарить. Протереть через сито и выложить полученную массу в горячий сахарный сироп. Перемешать и варить 5—10 минут, затем переложить в стерилизованные банки и закатать.

Компот из шиповника

1 кг шиповникаДля заливки: 1 л воды, 1,5 кг сахара

Шиповник очистить от плодоножек и чашелистиков, разрезать на половинки и удалить семена и волоски. Промыть, опустить в кипящую воду и варить до размягчения. Вынуть из воды, а на отваре приготовить сахарный сироп. Опустить в него шиповник, довести до кипения и варить 10 минут, отставить на 12 часов. Затем довести до кипения и разлить в стерилизованные банки. Закатать и укутать одеялом.

Компот с шиповником и яблоками

250 г шиповника, 700 г яблокДля заливки: 1 л воды, 550 г сахара

Вымытые и очищенные плоды шиповника вместе с яблоками разложить по стерилизованным пол-литровым банкам. Приготовить сироп: в воду всыпать сахар, довести до кипения и варить, пока сахар полностью не растворится. Залить содержимое банок приготовленным сиропом и стерилизовать 15 минут, закатать крышками.

Сироп из шиповника

1 л сока шиповника, 1 кг сахара, 6 г лимонной кислоты

Шиповник хорошо вымыть и очистить от семян. Залить кипятком, не доводя до кипения, нагреть до температуры 80 °С и сразу снять с огня. Настоять 6 часов. Протереть через сито. К полученной массе добавить сахар и лимонную кислоту. Разлить в стерилизованные банки и хранить в прохладном месте. Для длительного хранения сироп разлить в горячие банки и стерилизовать 10 минут. После этого банки сразу закатать.

Варенье из терна

1 кг терна, 1 кг сахара

Ягоды терна промыть, сложить в тазик, засыпать сахаром, влить столько воды, сколько потребуется для растворения сахара, варить на слабом огне до готовности. Во время кипения таз время от времени встряхивать и снимать с варенья пенку. Когда варенье будет готово, вынуть шумовкой ягоды и сложить в банку, а сироп оставить увариваться еще примерно час. Затем залить ягоды сиропом. Остудить и закрыть бумагой или крышками.

Варенье из калины

1 кг калины, 1,3 кг сахара, 300 мл воды

Подготовленные ягоды калины бланшировать 5 минут, аккуратно залить горячим, но не кипящим сахарным сиропом и оставить на 10–12 часов, после чего варить до готовности, снимая пенку. Варенье разложить по банкам, закатать, перевернуть и остудить.

Калиновое желе

1 кг калины, 1–1,5 кг сахара

Чистые просушенные ягоды пропустить через соковыжималку. Добавить к соку сахар, тщательно перемешать, поставить на слабый огонь, нагреть, постоянно помешивая. Когда сахар растворится полностью, желе готово. Разлить желе горячим по стерилизованным банкам, закатать.

Желе из калины и яблок

1 кг калины, 1 кг яблок, 500 г сахара

Кислые недозрелые яблоки разрезать на дольки и разварить с ягодами калины в небольшом количестве воды. Выложить в полотняный мешок и оставить на ночь, чтобы стек сок. Не отжимать! В сок добавить сахар и варить до готовности. Расфасовать в горячем виде, закатать и укрыть одеялом до полного охлаждения.

Калина в сахарном сиропе

1,5 кг калиныДля заливки: 1 л воды, 400 г сахара

Отобрать спелые неповрежденные ягоды калины, промыть и бланшировать в течение 2–3 минут. Затем плотно уложить их в стерилизованные пол-литровые банки и залить кипящим сахарным сиропом, закатать. Банки перевернуть крышками вниз до полного охлаждения.

Сироп из калины

1 кг калины, сахар по вкусу

Ягоды калины отделить от плодоножек, вымыть, обсушить, положить в полиэтиленовые пакеты и выдержать в морозильнике несколько дней для удаления горечи. Затем ягоды разморозить, измельчить, отжать сок, довести до кипения, немного уварить, добавить по вкусу сахар. Расфасовать в горячем виде в пол-литровые банки и пастеризовать при температуре 80 °С 10–15 минут. Закатать крышками.

Варенье из киви и лимонов

1 кг киви, 1 лимон, сок 2 лимонов, 900 г сахара, 100 мл воды

Лимон тщательно вымыть щеткой и нарезать тонкими кружочками. Положить в кастрюлю, добавить 100 г сахара и 100 мл воды. Готовить на слабом огне 10 минут. Киви очистить от кожуры, нарезать кружочками и положить в кастрюлю с лимоном. Добавить лимонный сок и оставшийся сахар. Довести до кипения. Перелить в керамическую или эмалированную посуду и оставить при комнатной температуре на ночь. На следующий день вылить варенье в кастрюлю, довести до кипения и варить 20 минут, время от времени помешивая. Разлить по стерилизованным банкам, остудить и закрыть. Хранить в темном прохладном месте.

Варенье из розовых лепестков

500 г розовых лепестков, 1,2–1,3 кг сахара, сок 2 лимонов, 200 мл воды

Для приготовления варенья подходят только свежие лепестки роз или шиповника. Розовые лепестки сложить в дуршлаг и ошпарить кипятком, дуршлаг с лепестками немедленно опустить в ледяную воду, остудить. Процесс повторить 3 раза. Дать лепесткам стечь, смешать их с лимонным соком и 1/6 частью сахара (в эмалированной или фарфоровой посуде) и оставить на 4–6 часов. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп. В сироп опустить розовые лепестки и варить 15 минут на слабом огне. Варенье будет готово, когда лепестки размягчатся и равномерно распределятся в сиропе. Готовое варенье разлить по банкам и закатать.

Варенье из инжира

1 кг инжира, 1 кг сахара, 400 мл воды, 1 г ванилина

Сварить сироп, снять с него пену. В емкость для варенья сложить перебранные, промытые плоды инжира, залить их горячим сиропом и оставить на сутки. Затем сироп слить, дать ему покипеть 15–20 минут, после чего залить им инжир и отставить в прохладное место. Через сутки поставить варенье на огонь, добавить ванилин и варить до готовности на самом слабом огне, периодически снимая пенку. Разлить готовое варенье в стерилизованные банки и закатать стерильными крышками.

Имбирный джем

230 г корня имбиря, 800 г сахара, 1,2 л воды, 50 мл лимонного сока, 40 г пектина

Имбирь натереть на мелкой терке. Выложить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения и варить около часа. После этого снять с огня и слить в другую посуду. Кастрюлю, в которой варился имбирь, промыть, вернуть в нее отвар. Добавить лимонный сок и сахар, довести смесь до кипения, подержать на огне 5 минут и добавить пектин. Тщательно перемешать, довести до кипения и варить 5 минут, затем снять с огня и 5 минут перемешивать, чтобы джем охладился. Готовый джем разлить в стерилизованные банки и закрыть герметичными крышками.